ANNO XXIX - N.233 (solo Italia)

MERIDIANI

Parma-Reggio-Modena




OPEN ★ DAY
1-2 OTTOBRE 2016
OGNI GRANDE STORIA HA UN INIZIO
SCOPRI I NUOVI MODELLI 2017
Vieni al nostro Open Day e allarga i tuoi orizzonti con Harley-Davidson®.
Ti presenteremo il nuovo motore Milwaukee-Eight®,
il cuore pulsante della nuova gamma Touring.
Potrai provare un nuovo modello 2017, parlare di personalizzazione con lo staff qualificato
e scoprire le nuove collezioni abbigliamento Harley® MotorClothes®.
Insomma ti aspettiamo con tante novità per farti vivere nuove esperienze.
TROVA IL CONCESSIONARIO UFFICIALE PIÙ VICINO SU HARLEY-DAVIDSON.IT
LIVE YOUR LEGEND™
MOTOR HARLEY-DAVIDSON CYCLES
PRENOTA UNA PROVA SU STRADA:
testrides.harley-davidson.it
harley-davidson.it
© H-D 2016. Harley, Harley-Davidson e il logo Bar & Shield, sono alcuni dei marchi di proprietà di H-D U.S.A., LLC.

Editoriale



Il Duomo di Parma (cioè la Cattedrale di Santa Maria Assunta), accanto al Battistero di San Giovanni. Ovviamente in piazza del Duomo.

Da dove potremmo cominciare? Dalla nobile eleganza delle architetture, che già al tempo di Matilde di Canossa (donna più potente del Medioevo) trapuntarono questi territori? Da una enogastronomia tradizionalmente sontuosa, che qualche mese fa ha ottenuto il proprio sigillo con la nomina di Massimo Bottura, modenese, a chef migliore del pianeta? Da un humus culturale che ha prodotto il meglio del canto (Pavarotti) e della grande musica (Verdi)? Da un termine – motor valley – che in poche decine di chilometri mette in fila brand senza precedenti (Ferrari e Maserati, Ducati e Lamborghini, Dallara e Pagani, solo per citare i più celebri) e suscita passioni incontrollate per tutto ciò che è macchina e meccanica? Già, da dove potremmo cominciare... È ciò che ci siamo chiesti quando abbiamo progettato questo numero di MERIDIANI*, l'ormai tradizionale trittico d'autunno che ci porta a scoprire il tesoro rappresentato dalla provincia italiana. Due anni fa furono Verona-Vicenza-Padova. L'anno scorso Langhe-Roero-Monferrato. Quest'anno ecco Parma-Reggio-Modena. Il fascicolo che state per sfogliare è in realtà frutto di mediazione: troverete in sequenza servizi dedicati a una sola meta (Parma, per esempio, vi presenterà la meraviglia della Pilotta, ma anche il profumo della Violetta, e un ricco itinerario verdiano), intervallati da servizi trasversali, che abbracciano tutto il territorio disteso fra il Po e il crinale dell'Appennino: il portfolio iniziale dedicato alle miracolose piccole corti, per esempio, o quello delle nuovissime architetture griffate, o – si poteva farne a meno? – una full immersion nell'opulenza della cucina regionale. In realtà, più che "da dove potremmo cominciare?", avremmo potuto chiederci: "dove potremmo andare a finire?". Ce ne vorrebbero, di numeri di* MERIDIANI *come questo. Allora, buona lettura.*
Post scriptum: lo sappiamo, il termine vero è Reggio nell'Emilia. Più sbrigativamente abbiamo sempre scritto Reggio. Ci sentivamo più a casa! .

Remo Guerrini

Sommario

Ottobre 2016 N. 233 **COPERTINA:** IL CASTELLO DI TORRECHIARA (FOTO TONI SPAGONE/REALY EASY STAR)




Massimo Bottura
NUMBER ONE
Il miglior cuoco del mondo, secondo le guide e una recente classifica americana, è nato e cresciuto a Modena. Lo abbiamo incontrato
Via Francigena
TREKKING CON SIGERICO
Milleottocento chilometri da Canterbury a Roma. Ma, oggi come ieri, uno dei tratti più suggestivi è quello che va da Fidenza al passo della Cisa
HAI VOLUTO LA BICICLETTA?
Da sempre l'Emilia è in testa alle classifiche dell'utilizzo quotidiano dei pedali, ieri rustici, oggi elettrici. Lo testimoniano i numeri, ma soprattutto l'immaginario collettivo
Scultura
LE VIBRAZIONI DELLA TERRACOTTA
Fra Quattrocento e Cinquecento esplode l'arte di Guido Mazzoni. A Modena e a Busseto, a Napoli e a Venezia, in Francia e in Inghilterra la sua forza espressiva contagia il popolo e i sovrani

GUIDA

Portfolio

PREZIOSE



LANGHIRANO
Castello di Torrechiara
(edificato a partire dal 1448)

PIETRE

All'esterno torri e mura potenti. All'interno affreschi sontuosi, marmi e saloni. Le antiche corti padane, spesso sapientemente restaurate, riservano sorprese!

foto di Toni Spagone/Realy Easy Star



SU CONCESSIONE DEL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO-CASTELLO DI TORRECHIARA





FONTANELLATO
Rocca Sanvitale
(edificata a partire dal 1378)





SASSUOLO
Palazzo Ducale
(edificato a partire dal 1634, su preesistente castello)


ROCCA DI VIGNOLA
THE FORTRESS OF VIGNOLA
4
ROCCA
DI VIGNOLA



VIGNOLA
Rocca
(edificata a partire dal 1410, su preesistente fortilizio)



COLORNO
Reggia Ducale
(edificata a partire dal 1660, su preesistente rocca)

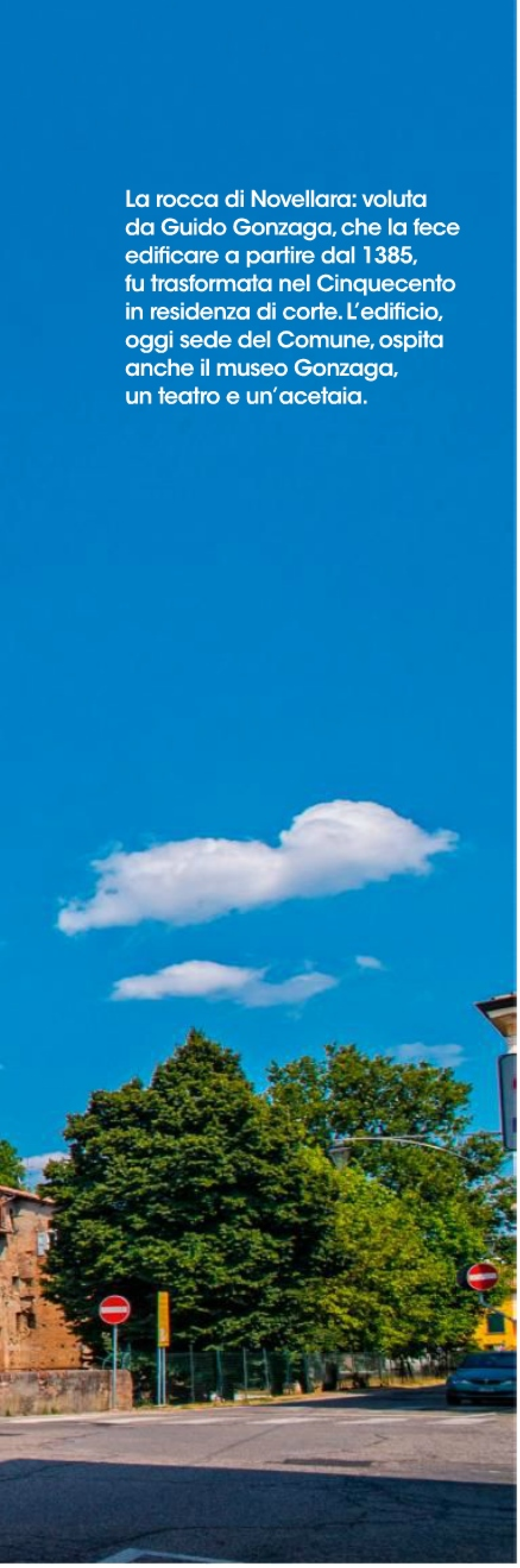




BUONI MANIERI

Rocche, castelli, palazzi fortificati: a partire dal XIV secolo le vallate e le pianure emiliane si riempiono di meravigliose corti. A centinaia. Nel nome di signorie grandi, medie, piccole, microscopiche…

testo di Stefano Zuffi - **foto di** Toni Spagone/Realy Easy Star



La rocca di Novellara: voluta da Guido Gonzaga, che la fece edificare a partire dal 1385, fu trasformata nel Cinquecento in residenza di corte. L'edificio, oggi sede del Comune, ospita anche il museo Gonzaga, un teatro e un'acetaia.

Rocche, castelli, palazzi e residenze: dalla pianura alle colline, o lungo le faticose strade di montagna, l'Emilia è cosparsa di ricordi in pietra e mattoni di centinaia di signorie locali grandi, medie, minuscole, microscopiche. Un tesoro di monumenti, ma soprattutto di storie e di personaggi, fra rivalità e matrimoni, alleanze e scaramucce, brevi momenti di splendore e dignitose decadenze, ambienti splendidamente decorati e rovine suggestive. Alcuni straordinari interventi di restauro (per esempio nella rocca di Vignola, nel palazzo di Sassuolo e nella reggia di Colorno) hanno rilanciato la zona centrale dell'Emilia anche dal punto di vista dell'architettura signorile e militare, con percorsi sempre nuovi. Nella storia emiliana risuonano nomi illustri, con le rispettive residenze che spesso sono castelli di antica origine trasformati in sontuose regge rinascimentali e poi barocche: gli Estensi a Ferrara e poi a Modena e a Reggio, i Farnese a Parma e a Piacenza. Ma accanto alle casate più celebri, dal Medioevo al XVI secolo, l'articolazione del territorio propone una vastissima serie di piccole signorie tardogotiche e rinascimentali, tutte caratterizzate dalla costruzione di fortilizi.

L'epoca d'oro dei castelli emiliani va dal XIV al XV secolo. I Rossi insediati nel Parmense controllano il valico della Cisa, avendo come base l'incantevole castello di Torrechiara. Parenti stretti sono i Sanvitale, signori di Fontanellato, che dimostrando un notevole fiuto invitano l'allora giovanissimo Parmigianino ad affrescare un ambiente segreto del loro castello. Particolarmente ambiziosi risultano i Pio, signori di Carpi: il loro vasto palazzo fortificato, nel centro della città, è un'autentica meraviglia, specie per il cortile d'ispirazione bramantesca, che dialoga con le robuste torri di guardia, e gli interni delicatamente affrescati. Spettacolare è la rocca di Vignola, poderosa sede della dinastia dei Contrari, feudatari degli Estensi, artefici nel primo Quattrocento di raffinate committenze artistiche. Tornando a ridosso del Po, i Lupi Meli trasformano le sale della rocca di Soragna, dall'anonimo esterno, in una sequenza fiabesca di ambienti affrescati e decorati in modo inaspettato; i principi di Correggio hanno una corte raffinata, di alte tradizioni letterarie; un ramo minore dei Gonzaga si installa a Novellara e si fa affrescare la rocca dal genio locale Lelio Orsi. Si potrebbe continuare a lungo, non limitandosi alle province di Parma, Reggio e Modena e spingendosi nel Piacentino o fino in Romagna...

La massima concentrazione di castelli e residenze si trova sul limitare appenninico fra Parma e Modena: le antiche corti formano un tessuto straordinariamente prezioso, che tuttavia è delicato e richiede attenzioni particolari per la sua conservazione. Alcuni degli antichi palazzi hanno trovato nuove funzioni: per esempio, lo sterminato Palazzo Ducale costruito dagli Estensi a Modena nel 1598, uno dei più vasti edifici d'Italia, ospita l'Accademia militare dell'Esercito, la prestigiosa scuola di formazione degli ufficiali. L'altrettanto enorme, e per di più incompiuto, palazzo farnesiano della Pilotta a Parma (vedere a pagina 36)oggi ospita fra l'altro la Galleria nazionale, preziosissima raccolta di pittura esposta in modo molto originale nei difficili spazi. Alcuni palazzi signorili sono diventati i municipi delle città.



VIGNOLA
Imprendibili torri

Integro e affascinante maniero del primo Quattrocento, la rocca di Vignola alza le sue imprendibili torri a cospetto della valle del Panaro. È oggi possibile compiere il giro dei camminamenti di guardia e salire fino in cima alla torre maggiore, per rendersi conto del panorama dominato dall'alto. Anche oggi incute un senso di rispetto: è come se la cittadina (peraltro tranquilla e gradevolissima) compisse "un passo indietro", lasciando splendidamente isolata la storica residenza dei Contrari. Ma quando si oltrepassano le mura, e dopo alcuni passaggi si arriva nel delizioso cortile a loggiato, si scopre uno scenario tutto diverso. Dall'inizio del Quattrocento le esigenze militari lasciano infatti il posto a una trasformazione signorile, residenziale, di alto livello: sale decorate con affreschi araldici e temi profani, ambienti eleganti intorno al cortile a loggiato, soprattutto una cappella con affreschi tardogotici tuttora anonimi ma di altissima qualità e in perfetto stato di conservazione. *Piazza dei Contrari 4, tel. 059775246. www.roccadivignola.it*

FONTANELLATO
Giochi di specchi

Tuttora circondata da un fossato, la rocca Sanvitale si trova proprio al centro della cittadina (7mila abitanti) e tutt'intorno si allarga la piazza dove si tiene il mercato. Già questa collocazione fa capire che il maniero non ha solo una funzione difensiva, ma è anche una incantevole residenza signorile. L'aspetto militare



I camminamenti di ronda della rocca di Vignola (oggi con soffitto e piccole finestre ad arco, ma in origine scoperti), che collegano le torri di Nonantola, delle Donne e del Pennello. Sopra, nella rocca Sanvitale di Fontanellato, la sala della Musica o dei Ricevimenti con un cembalo del Seicento. A destra, la sala del Pergolato o degli Uccelli (così chiamata per le decorazioni sulla volta) nel castello di Torrechiara.

e suggestivo dell'esterno turrito e merlato si combina con l'eleganza degli ambienti interni, un itinerario che si snoda intorno al cortile con un lato a triplice loggiato e comprende una lunga e sempre varia sequenza di ambienti, in prevalenza sistemati nel XVI secolo, ma abitati e arredati dai Sanvitale fino alla fine dell'Ottocento. Celeberrima è la saletta affrescata da un Parmigianino poco più che ventenne: la vicenda mitologica di Diana e Atteone decora quello che un tempo era probabilmente il *boudoir* di Paola Gonzaga. Una famosa curiosità è la "camera ottica", la saletta in cima a una torre da cui, con un gioco di specchi, il conte poteva osservare tutto quello che accadeva nella piazza sottostante. *Piazza Matteotti 1, tel. 0521829055. www.fontanellato.org*

TORRECHIARA
Altera e felice

Simbolo dei castelli emiliani, la rocca di Torrechiara occupa una perfetta posizione panoramica sui primi colli parmensi, una balconata naturale sulla quale poggiano le mura e le torri scandite da merli e beccatelli. Accanto sorge un minuscolo ma delizioso borgo, microscopica e intatta "città ideale" di metà Quattrocento. All'ingresso si legge l'iscrizione dettata da Pier Maria Rossi, conte di San Secondo, che a partire dal 1448 costruì la rocca "altiera et felice" non solo per attestare il proprio largo dominio collinare, ma anche per celebrare l'amore con Bianca Pellegrini. Benché sia stata spogliata di ogni arredo, Torrechiara offre all'interno un percorso affascinante: superate le complesse strutture difensive, si entra nel movimentato cortile a portico; oltre la cappella e una serie di sale affrescate nel Cinquecento, si raggiunge la "camera d'oro", con festosi affreschi di Benedetto Bembo che celebrano il trionfo dell'amore in uno







dei cicli pittorici profani più amabili e divertenti dell'intero Quattrocento italiano, con Bianca al cospetto del suo innamorato mentre uno scherzoso Cupido tende l'arco e la bella dama passeggia fra i castelli del contado, come in un'avventura cavalleresca. *Strada Castello 10, Torrechiara (Langhirano), tel. 0521355009. http://bit.ly/2byQON2*

COLORNO
La gran Reggia

Per le oltre 400 sale del Palazzo Ducale di Colorno (anzi, dal 1999 Reggia Ducale, per delibera della giunta provinciale di Parma) sono passati in quasi sette secoli di storia nomi illustrissimi: Farnese, Borbone, naturalmente Maria Luisa d'Austria, Savoia. Vi

hanno messo mano architetti altrettanto famosi, come Ferdinando Bibbiena a cavallo tra Seicento e Settecento ed Ennemond-Alexandre Petitot a metà del XVIII secolo (che ridisegnò gli interni a somiglianza di quelli di Versailles). E vi si trovavano arredi così importanti che, di volta in volta e a seconda delle dinastie, venivano poi trasferiti altrove, a nobilitare altre regge, da Napoli a Torino e a Roma. Per non dire dei lampadari, oggi a Londra presso la Wallace Collection. Storia complessa e tormentata, insomma, ma piena di splendori. Oggi quelle sale sono in parte disadorne, ma restano l'imponente scalone che porta al piano nobile e una Gran Sala che spazia su due piani, decorata a stucchi. Meravigliosi i giardini, il cui primo impianto risale alla seconda metà del Quattrocento (Roberto Sanseverino), di cui nel 2000 è stato rispristinato il *parterre* all'italiana. Un gioiello è la cappella di corte dedicata a san Liborio, decorata con pale d'altare dei migliori pittori parmensi del Settecento. *Piazza Garibaldi 26, tel. 0521312545. http://reggiadicolorno.it*



Il salone delle Capriate (così detto per la copertura) nel palazzo dei Principi di Correggio; conserva i fondi antichi della Biblioteca comunale. Nell'altra pagina: in alto, il salone delle Guardie nel Palazzo Ducale di Sassuolo; sotto, il giardino della Reggia di Colorno.

SASSUOLO
Girotondo barocco

Spettacolo e allegria! Il Palazzo Ducale di Sassuolo è prima di tutto un esempio strepitoso di appassionato e intelligente recupero di un edificio monumentale e del suo fiabesco e un po' folle corredo di affreschi barocchi. La residenza, frutto della rielaborazione seicentesca di un più antico castello, è opera dell'architetto Bartolomeo Avanzini, che ha anche guidato una piccola folla di pittori, scultori, idraulici, giardinieri e tecnici per dotare la "Delizia" e il suo parco di una serie infinita di sorprese. Principale autore di cicli di affreschi che rivestono i saloni è il francese Jean Boulanger, ma si può senz'altro parlare di un vasto e ben coordinato lavoro di gruppo. E appare chiaro quanto si devono essere divertiti gli artisti, lanciati a briglia sciolta in un girotondo barocco. *Piazzale della Rosa, tel. 0536880801. http://bit.ly/2c7y218*

CORREGGIO
Garbo e decorazione

Costruito tra la fine del XV secolo e i primi anni del Cinquecento, il palazzo dei Principi è la memoria di una signoria elegante ma dimenticata. Nonostante l'eco prestigiosa del grande pittore cinquecentesco Antonio Allegri (appunto "il Correggio"), la cittadina reggiana è scivolata fuori dalla storia da oltre mezzo millennio. Anche il palazzo, abbandonato e decaduto, ha seriamente rischiato di scomparire, prima di una serie di restauri ben fatti e della destinazione a sede della Biblioteca Giulio Einaudi, dell'Archivio storico comunale e del piccolo ma prezioso Museo civico, in cui figura anche un'opera di Andrea Mantegna. La mole equilibrata, negli inconfondibili mattoni chiari emiliani, ricorda da vicino i prestigiosi esempi ferraresi. La facciata, chiusa fra due nobili paraste di marmo, è caratterizzata da un portale centrale sormontato dal balconcino, un capolavoro di garbo e di decorazione. *Piazza Cavour 7. Museo: tel. 0522691806. www.museoilcorreggio.org*

Media & dintorni **di** Chiara Beretta Mazzotta



TESTIMONIAL!

In quanti hanno raccontato questa parte dell'Emilia! Da Alberto Bevilacqua a Giovannino Guareschi, da Stefano Benni a Francesco Guccini, per non dire di Stendhal (nel 1838) con la sua "Certosa di Parma" e l'indimenticabile figura di Fabrizio del Dongo, che fra cinema e televisione ha avuto sempre grandi interpreti: Gerard Philippe (1947) diretto da Christian-Jacque, Andrea Occhipinti (1982) diretto da Mauro Bolognini, Rodrigo Guirao Diaz (2012) diretto da Cinzia Torrini. Terra fertilissima anche dal punto di vista narrativo, dunque. Ecco dunque alcuni – solo alcuni – personaggi da ricordare.

• Irene, la Califfa

"Hai fretta, Doberdò. Vuoi tutto e subito. Ma non c'è solo oggi. C'è anche domani. E dopodomani. E tra un mese". Dice sempre quello che pensa Irene Corsini, la Califfa – soprannome che in Emilia tocca alle donne autoritarie e spregiudicate – una figlia del popolo coraggiosa e autentica. Non ha paura di perdere alcunché visto che, in effetti, ha già perso tutto: il lavoro da operaia, il marito e un figlio. E Annibale Doberdò, uno dei più importanti industriali della città, non le va a genio, fino a che non ne comprende il coraggio e la travolgente vitalità, finendo per diventare la sua amante. Indimenticabile personaggio nato dalla penna di Alberto Bevilacqua, la Califfa dà il nome all'omonimo romanzo del 1964, dal quale è stato tratto il film (1970) con Romy Schneider, proprio nelle vesti di Irene (a sinistra).

• Dora, l'irrequieta

Una lolita di provincia, avida di avventure, amore e soprattutto di istanti da cogliere. Dora è la protagonista del romanzo *La Parmigiana* di Bruna Piatti (cioè Bruna Avanzini vedova Piatti), nata a Savona nel 1910, scrittrice capace di creare una figura femminile trasgressiva e passionale molto lontana dal ritratto spesso mieloso delle ragazze del suo tempo. "Egli credeva che almeno decine di uomini riempissero di una loro vita misteriosa il mio passato, per il solo fatto di avermi accarezzata e posseduta. Io invece mi sentivo vuota di ogni ricordo, imbevuta soltanto di esperienza, che usavo per abitudine". Ma questa fame di vita sarà pagata cara dalla giovane Dora, che sconterà tutti i propri errori conoscendo il dolore dell'abbandono.

• Soneri, il commissario

Ama il cibo Soneri. Lui che viene dal nord, di Parma apprezza sia la nebbia sia la cucina. Il commissario è un uomo timido, taciturno e schivo con un passato doloroso alle spalle (ha perso la moglie e il figlio). Anticonformista, ha una mentalità e uno sguardo sul mondo che si sposano poco con quelli dei

ANNITA, DETTA "LAILA"

Laila era il nome di battaglia di Annita Malavasi, staffetta partigiana. "Non ci è stato regalato niente" (2013), mediometraggio di Eric Esser, traccia il suo ritratto e l'impegno e il ruolo delle donne nella lotta partigiana durante la Seconda guerra mondiale. E, al contempo, la loro battaglia per emanciparsi da una società patriarcale. L'arco temporale del film (sotto, una scena) va dall'8 settembre 1943 al 25 aprile 1945. Laila sarà una delle poche donne comandanti della Resistenza, e in seguito sindacalista.



suoi superiori, forse perché è figlio di un partigiano. E infatti con il questore e i colleghi – a parte Juvara e Drago, i suoi assistenti – i battibecchi sono all'ordine del giorno. Soneri è il


LUCABARBARESCHI.IT

personaggio che ha reso celebre lo scrittore Valerio Varesi, il cui investigatore è approdato in tv interpretato da Luca Barbareschi (qui sopra), nella serie *Nebbie e delitti*, ambientata però a Ferrara.



FERRARI A COLORI

• *Trasmessa su Canale 5 nel 2003,* ***Ferrari*** *è una miniserie in due puntate diretta da Carlo Carlei che racconta vita e successi di Enzo Ferrari pilota, imprenditore e costruttore della celebre rossa quattroruote. Nel cast Elio Germano e Sergio Castellitto, nei ruoli di Ferrari da giovane e da adulto (foto), Pierfrancesco Favino, Cristina Moglia, Gabriella Pession.*

• *È invece in lavorazione – le riprese sono iniziate a giugno – il lungometraggio di Michael Mann ispirato al libro di Brock Yates* ***Enzo Ferrari, The Man, The cars, The Races*** *che avrebbe dovuto avere come protagonista Christian Bale nel ruolo di Ferrari. L'attore ha però rinunciato, pare, per motivi di salute: avrebbe infatti dovuto prendere troppo peso in un lasso di tempo abbastanza limitato.*

• Dockery, l'ex promessa

Ventotto anni, giocatore di football americano. Rick Dockery avrebbe potuto avere una carriera radiosa come *quarterback* dei Cleveland Browns. Per colpa di un autogol i suoi piani però vanno a rotoli. L'unico ingaggio disponibile? Con i Panthers, una sgangherata squadra di Parma. Rick è il classico antieroe da sogno

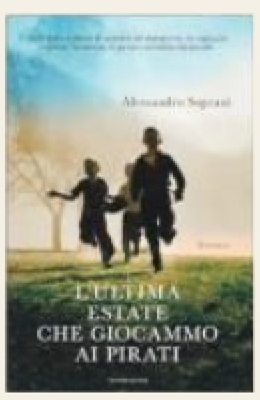


americano sfumato. Cresciuto ad allenamenti e *hamburger*, duro ma sbruffone, entusiasta e impulsivo. Il personaggio protagonista de *Il professionista* (*Playing for Pizza* è il titolo originale) ha avuto un grande successo oltreoceano e nasce dalla fantasia di John Grisham (qui sopra) che abbandona il *legal thriller* per occuparsi di altre due sue grandi passioni: lo sport e l'Italia.

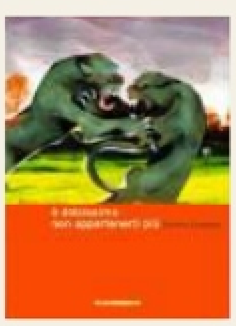
• Rollei, finanziere corrotto

È un uomo corrotto il protagonista de *La strada della violenza* (Mondadori, 15 euro), romanzo di esordio di Mauro

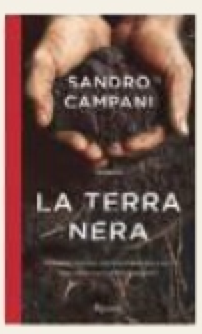
VOCI NUOVE



• ***Alessandro Soprani*** *(1969), per metà olandese, è nato a Parma e ha esordito nel 2009 con "L'ultima estate che giocammo ai pirati" (Mondadori) romanzo di formazione che racconta le avventure sull'appennino parmense dei "tre moschettieri": Luca (sua la voce narrante), Davide e Mario, ragazzini che saranno costretti a diventare adulti a causa di una macabra scoperta.*



• ***Sandro Campani*** *(1974) è cresciuto in val Dragone, in un paesino sull'appennino emiliano. Nelle sue storie racconta spesso questo lembo di terra e i ragazzi che lo abitano, fra la pianura e il bosco, la città e il proprio mondo. Ha pubblicato due romanzi: "È dolcissimo non appartenerti più" (Playground) e "La terra nera" (Rizzoli). Oltre a una raccolta di racconti ("Nel paese del Magnano", Pequod editore).*



Media & dintorni

Marcialis, romano ma reggino d'adozione (a destra). Un uomo con amicizie altolocate che si muove in un brutto ambiente: droga, speculazioni, riciclaggio, prostituzione... peccato che Lorenzo Rollei sia un maresciallo della Guardia di Finanza. Un personaggio


MAUROMARCIALIS.IT

negativo, senza principi, un irresponsabile apparentemente disposto a tutto per il proprio tornaconto. Ma anche i cattivi possono avere un lato debole: per Rollei si tratta dell'amore verso la figlia Francesca, che lo porterà a una trasformazione radicale.

DVD



• ***La parmigiana***
*di **Antonio Pietrangeli***
Dora (Catherine Spaak) abita a Parma nella canonica dello zio prete. È però un animo irrequieto oppresso dalla piccola vita di provincia. Così prima seduce Giacomo (Vanni De Maigret), seminarista in vacanza, e scappa con lui a Riccione. Finisce poi tra le braccia di Nino (Nino Manfredi), ragazzotto che sogna di sfondare con la pubblicità, e lo segue a Roma. Quando Nino finisce in galera per truffa, Dora fa ritorno a Parma e si fidanza con Michele (Lando Buzzanca), ricco poliziotto. Si stanca presto, però, e decide di tornare da Nino che, nel frattempo, è diventato il compagno di una donna matura che lo mantiene. E la ragazza finirà per scegliere la prostituzione. Il film (1963) di Antonio Pietrangeli è stato sceneggiato da Ettore Scola, Ruggero Maccari e dalla stessa Piatti, l'autrice del romanzo (vedi alla pagina precedente).

• ***Novecento***
*di **Bernardo Bertolucci***
Un cast unico – fra gli altri Robert De Niro, Burt Lancaster, Gerard Depardieu, Donald Sutherland, Dominique Sanda – ben cinque ore di pellicola, tanto che in Italia venne proiettato in due fasi successive: "Novecento Atto I" e "Novecento Atto II". Il film (1976) diretto da Bernardo Bertolucci, e scritto insieme con il fratello Giuseppe, racconta cinquant'anni di storia italiana – dal primo giorno del nuovo secolo fino al 25 aprile 1945 – attraverso le vicende di tre generazioni. Al centro della trama due bambini, Alfredo (Robert De Niro) e Olmo (Gerard Depardieu), nati lo stesso giorno ma divisi dal lignaggio: uno è il figlio dei padroni, l'altro dei contadini. Cresceranno così, vicini seppur distanti, finché, durante il fascismo, le differenze sociali li allontaneranno definitivamente trasformandoli.



• ***La ragazza con la valigia***
*di **Valerio Zurlini***
Aida Zepponi (Claudia Cardinale) è una giovane ballerina che ha ceduto alle lusinghe e alle false promesse di Marcello (Corrado Pani), un dongiovanni che ha conosciuto sulla riviera romagnola. L'uomo, però, si stanca presto della ragazza e cerca di liberarsene, anche se lei non è intenzionata a darsi per vinta. Marcello cercherà di cavarsi dagli impicci chiedendo al fratellino Lorenzo (Jacques Perrin) di portarla via. Fra il giovane e la ballerina nasce però un'amicizia speciale e Lorenzo, vergognandosi per il comportamento del fratello, farà di tutto per proteggere e aiutare Aida... Film tenero, del 1961.



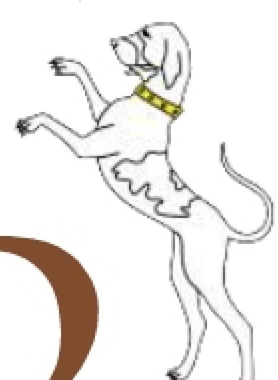
• ***I giorni della vendemmia***
*di **Marco Righi***
Girata in sole due settimane fra la campagna di Masone e quella di Gavassa, nel reggiano, la storia rappresenta l'opera prima (2010) del giovane regista e si svolge, appunto, durante il settembre di vendemmia del 1984. Il protagonista è Elia (Marco D'Agostin) sedicenne che vive in campagna con la famiglia: il padre William (Maurizio Tabani), un marxista convinto; la madre Maddalena (Claudia Botti), fervente cattolica, la nonna, e il fratello Samuele (Gian Marco Tavani) sempre a zonzo per l'Europa. A sconvolgere la quiete arriva però Emilia (Lavinia Longhi), nipote di una coppia di compaesani. La ragazza, bella e sicura di sé, rappresenterà per il giovane Elia la scoperta dell'universo femminile.



Fra le prime a vestirne i panni nel 1957 fu Silvana Pampanini, all'epoca una delle dive italiane più popolari. Dopo di lei sono state decine le attrici famose, del cinema e della televisione, a misurarsi nella parte: da Franca Rame a Stefania Sandrelli, da Ursula Andress a Sabrina Ferilli, fino ad Alena Seredova, Micaela Ramazzotti e Licia Maglietta. Il ruolo? Quella di Matilde di Canossa. La vicenda? La "reinfeudazione" (cioè l'investitura dei poteri) della gran contessa da parte di Enrico V, imperatore del Sacro romano impero. Il set? Il paese di Quattro Castella nell'Appennino emiliano (Reggio), dove da 60 anni, a maggio, va in scena la rievocazione di una stagione drammatica del Medioevo italiano, strettamente legata al periodo della lotta per le investiture, lo scontro che in Europa vide contrapposte le due potenze dell'epoca, papato e impero, potere spirituale e potere temporale. Su quello scacchiere Matilde, coraggiosa e determinata, fu più che una semplice pedina: sospesa fra *pietas* e ragion di Stato, devozione papale e legami imperiali, sorse in arme a difesa della fede e dell'autorità pontificia con tale audacia e autorevolezza che le truppe al suo seguito, si dice, affrontavano i combattimenti con il grido "per san Pietro e per Matilde!". Una Giovanna d'Arco *ante litteram*, anche se meno sprovveduta. E fu l'unica donna dell'Italia di quel tempo a emergere vistosamente nella diplomazia come sui campi di battaglia, arrivando a governare un territorio esteso su buona parte dell'Italia centrale e settentrionale, fra Emilia-Romagna, Toscana, Liguria, Lombardia, Umbria e Lazio.

Per una figura così non bastano interpreti dilettanti. Sebbene la *pièce* che ripropone l'episodio duri pochi minuti (all'interno della rievocazione in costume nota come Corteo storico matildico, che comprende anche un palio fra le contrade), pure si tratta del momento più solenne. Il fatto messo in scena non rappresenta la famosissima "umiliazione di Canossa" subìta nel gennaio del 1077 da Enrico IV: l'imperatore attese per tre giorni fuori dal castello della contessa, al freddo, scalzo, con un saio addosso e il capo cosparso di cenere, di essere ricevuto in udienza da Gregorio VII, per implorarne il perdono e il ritiro della scomunica che, sollevando i feudatari dall'obbligo di sottomissione, minacciava il disgregamento dell'impero. Un evento così clamoroso che ancora oggi, per indicare un atto di penitente sottomissione, si dice "andare a Canossa" (non solo in italiano, vedi "going to Canossa", "aller à Canossa", "nach Canossa gehen"…).

L'avvenimento che si rievoca a Quattro Castella ebbe luogo più tardi, fu forse meno clamoroso ma ebbe conseguenze importanti e durature sulla storia dell'Italia. Si svolse ai piedi del castello di Bianello che domina il paese, uno dei luoghi più amati dalla contessa. Il monumento che vediamo oggi è frutto degli ampliamenti apportati dai discendenti di Matilde per rami laterali, che lo abitarono fino al Settecento trasformandolo in una confortevole residenza. Solo il torrione appartiene alla struttura originale, forse del X secolo, ed è l'unico rimasto integro di un sistema di quattro rocche – da cui il nome del paese – che munivano altrettanti colli attorno all'abitato. Qui Matilde incontrò nel 1111 Enrico V, figlio di



LA GRAN



Guerriera, statista, interlocutrice di papi e sovrani: la donna più potente del Medioevo ha lasciato tracce indelebili nel territorio sul quale ha governato

testo di Elena Del Savio - **foto di** Toni Spagone/Realy Easy Star



CONTESSA

Matilde (qui in un ritratto attribuito a Giuseppe Rivelli, "copia" da Parmigianino) si firmava con il monogramma "Matilda, Dei gratia si quid est" (la "SS" sta per "SubScripsit", sottoscritto). Nell'altra pagina, il castello di Canossa come doveva essere nell'XI secolo.



Sopra, quel che resta oggi del complesso di Sant'Apollonio (castello di Canossa): ne facevano parte una chiesa e un monastero nel quale risiedeva una piccola comunità di monaci benedettini. Sotto, il ben conservato maniero di Bianello, presso Quattro Castella.

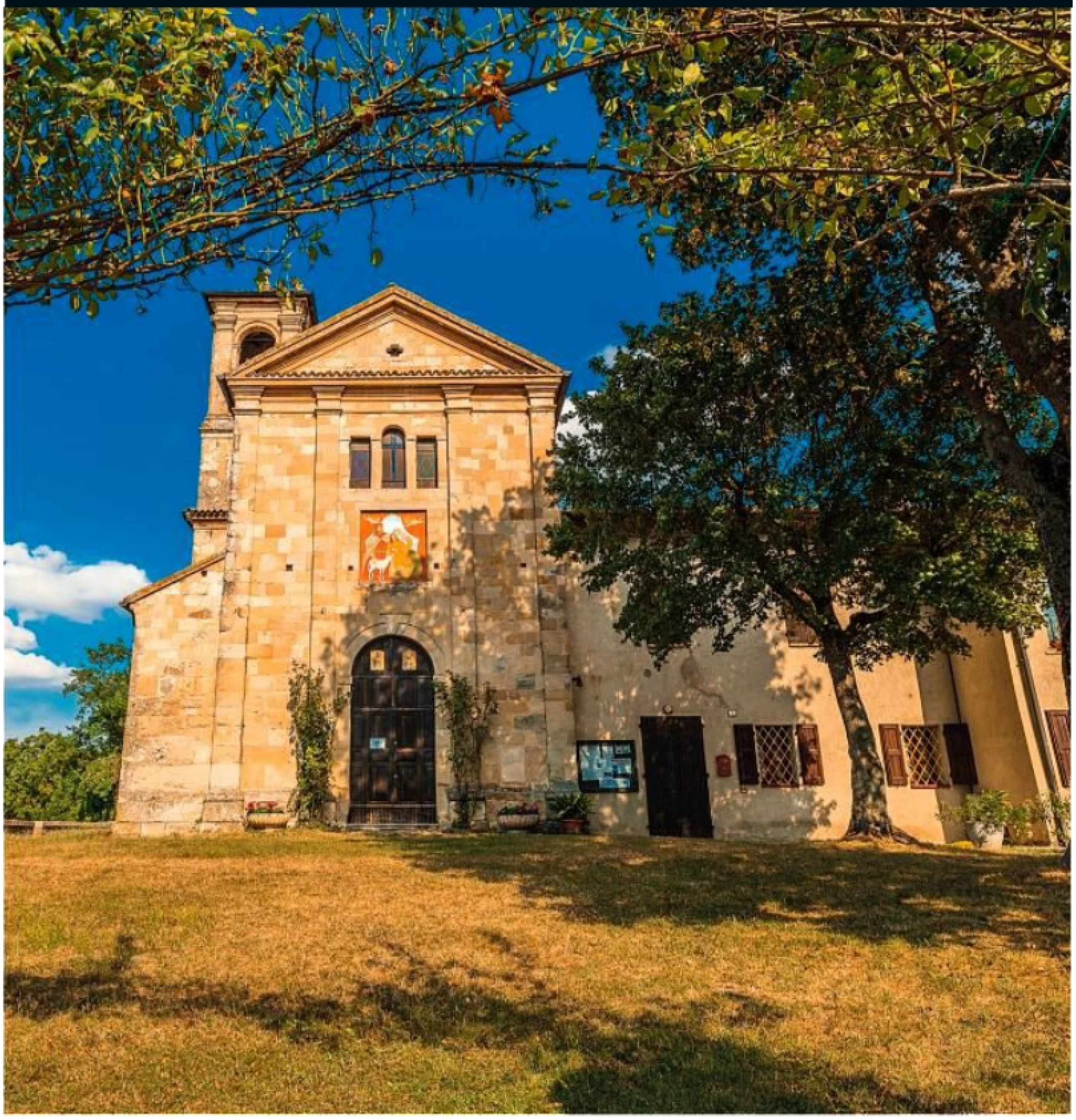


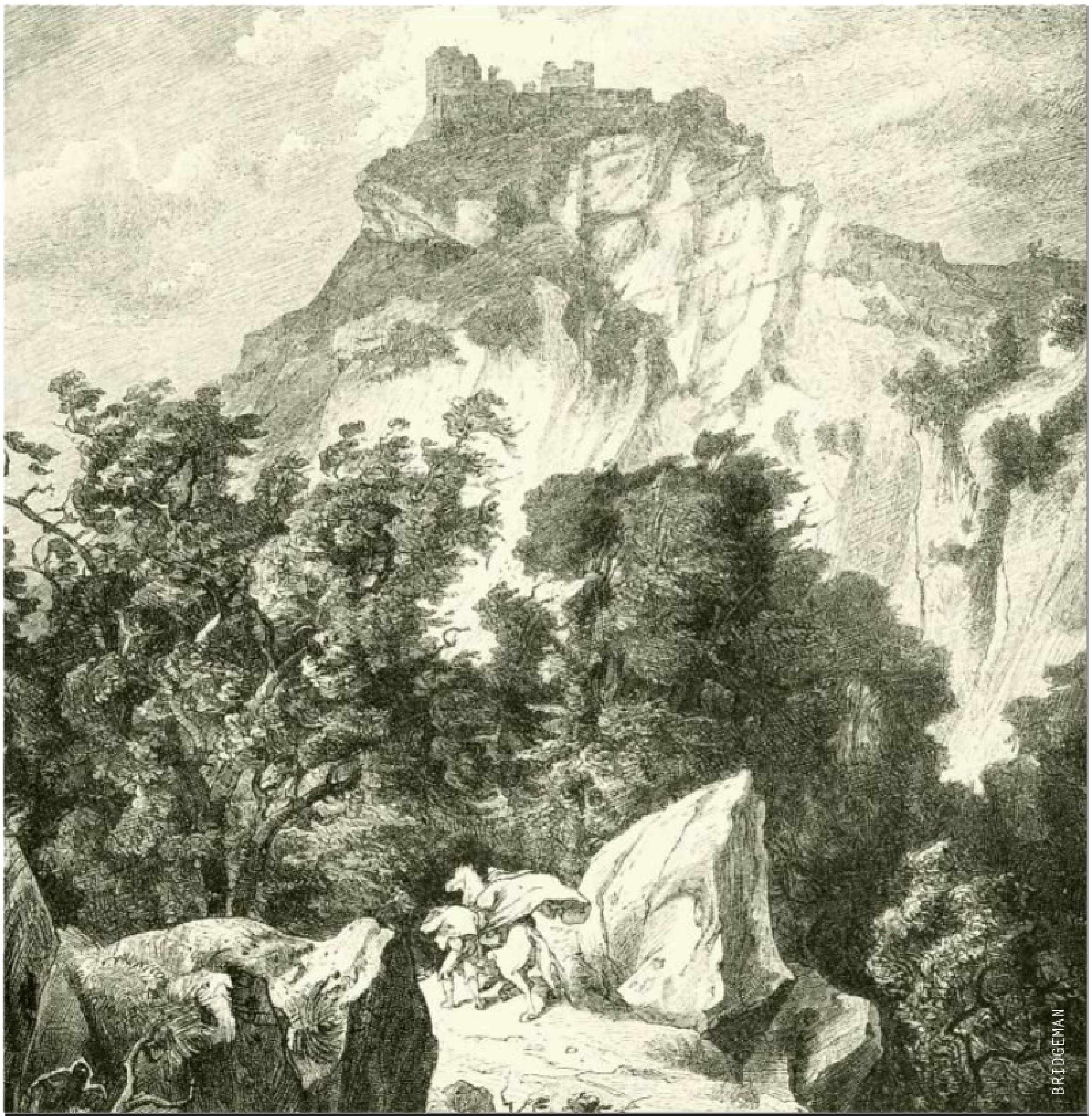
colui che aveva umiliato. La lotta per le investiture era alle ultime battute: ancora un decennio di schermaglie e il concordato di Worms avrebbe sancito la separazione fra i poteri papali e quelli imperiali nel campo cruciale della nomina di vescovi e abati. Matilde era ormai anziana (sarebbe morta quasi settantenne nel 1115) e capì che non poteva più tener testa all'imperatore. Decise quindi di accettarne l'autorità, designandolo erede dei propri domini. In cambio, Enrico V la nominò vicaria imperiale e vice-regina d'Italia, "infeudandola" quindi di un nuovo, più vasto potere. La casa di Canossa, senza eredi, era comunque destinata a estinguersi e l'imperatore che ne raccolse l'eredità, indebolito dalle guerre, scelse di non assumere il governo di quelle terre. Rinunciò anche a porre conti di sua nomina a capo delle città e le lasciò nelle mani dei cittadini più illustri, determinando la nascita dei liberi comuni in queste contrade. Mantova, Lucca, Ferrara, Parma, fra le altre, si affermeranno così fra le prime città-Stato italiane, subito dopo la morte della contessa.

Matilde uscì di scena, ma entrò nella storia. Non si contano nella regione le iniziative e attività che ne tengono vivo il nome. Si va dal concorso enologico "Matilde di Canossa – Terre di lambrusco" (alla VII edizione) al "Gran premio Terre di Canossa", gara per auto d'epoca fra Emilia-Romagna, Liguria e Toscana. E ancora il "Premio Matilde di Canossa", istituito nel 1985 dalla Provincia di Reggio Emilia e destinato a donne distintesi nelle scienze, nelle arti o nella società: la prima a riceverlo fu Rita Levi Montalcini (l'anno dopo le sarebbe stato conferito il Nobel). Poi ci sono manifestazioni come



La fortezza di Rossena e la torre di Rossenella (Riserva Rupe di Campotrera). Sotto, la chiesa della Natività della Beata Vergine Maria a Grassano, presso San Polo d'Enza.





La rocca di Canossa (in un'illustrazione ottocentesca), a 576 metri di altitudine, era il fulcro del sistema difensivo di Matilde. Sotto, la massima estensione dei suoi dominii.



quella di Bianello: fra queste la Rievocazione storica canossana, che in settembre porta nelle vie del paese centinaia di figuranti in costume medievale. La XXV edizione si è tenuta lo scorso anno, in occasione del nono centenario della morte della contessa, con festeggiamenti in tutta l'Emilia-Romagna (e non solo): giornate di studio, mostre e omaggi vari alla sua figura, dalle pubblicazioni a una collezione speciale di foulard. E un concorso per le scuole della regione, finalizzato a "contribuire a rendere gli studenti consapevoli tutori delle eredità della storia".

Una storia, quella di Matilde, i cui fatti sono incontrovertibili, anche se su molte vicende pesa comunque una coloritura di leggenda. Non che Matilde non fosse una figura storica di primissimo piano: ma il suo essere donna, e pare anche molto bella, l'ha ammantata nelle cronache del tempo di un'aura speciale, trasformandola in una figura epica. Le maggiori informazioni sulla "regina bionda" (o forse rossa) sono state trasmesse da un cronista delle sue parti, Donizone, monaco e poi abate del monastero benedettino di Sant'Apollonio, all'interno del castello di Canossa. Contemporaneo della contessa (ne fu anche il confessore) e testimone giovanissimo almeno dell'epilogo della vicenda narrata, Donizone scrive il suo *De principibus Canusinis* ("Dei signori di Canossa") fra il 1111 e il 1115. È ritenuta opera storicamente attendibile nonostante il carattere celebrativo che si evince già dalla dedica: "Magnificentissimae atque Dei gratia invictissimae… dominae Mathildi" ("Alla magnificentissima e sempre invitta per grazia di Dio…"). Nel narrare la nascita della dinastia, all'inizio del X secolo, Donizone ha cura di sottolineare la progressiva crescita di importanza della famiglia, che arrivò a essere la più potente in Europa dopo quella imperiale, con la quale era imparentata. Attribuendo questa ascesa alle doti di coraggio, abilità politica e nobiltà d'animo degli antenati, l'autore sembra sottolineare come da quella *virtus* famigliare non potessero che discendere la grandezza e la forza della contessa, che già nell'infanzia dovette vedersela con intrighi e minacce. A soli sei anni si era trovata orfana del padre, ucciso in un'imboscata nel 1052. La madre Beatrice (nipote dell'imperatore Corrado II il Salico) per mettersi al riparo da mire territoriali si affrettò ad accasarsi con Goffredo il Barbuto, duca di Lotaringia, che si schierò con lei a sostegno del papa ribellandosi a Enrico III. L'imperatore tentò di catturare Goffredo: non riuscendovi, imprigionò Beatrice e Matilde. Liberate dopo la morte del sovrano, le due e Goffredo



In un'incisione del 1863, Matilde è in prima linea a respingere l'assalto dell'esercito imperiale. Qui sotto, una miniatura del "De principibus Canusinis" del monaco Donizone, biografo della contessa: Enrico IV chiede l'intercessione di Matilde e di Ugo di Cluny.

sarebbero stati successivamente sempre più coinvolti nelle dispute per le investiture, con viaggi a Roma e spedizioni militari per conto del papa. Nel 1069 anche Matilde dovette fare un matrimonio politico, sposando a 23 anni Goffredo il Gobbo, figlio del patrigno. Un passo cui l'obbligava una clausola del contratto di nozze fra Beatrice e il Barbuto, affinché i domini accumulati da quell'alleanza non andassero dispersi.

A differenza di sua madre, Matilde non visse un'unione armoniosa. Quantomeno perché sulla questione delle investiture il Gobbo aveva opinioni opposte rispetto alla moglie. Mentre la contessa era fedele al pontefice, il marito sosteneva infatti l'imperatore, arrivando ad appoggiare la richiesta di deposizione del papa presentata da Enrico IV alla dieta



di Worms del gennaio 1076. Un mese dopo fu assassinato e lo stesso anno morì Beatrice. Matilde, ormai sola, si trovò catapultata nel pieno delle lotte, fra la scomunica di Enrico IV e la precipitosa discesa in Italia dell'imperatore – che, va ricordato, era cugino della gran duchessa – per disinnescarne le conseguenze. E siamo al 1077 e alla famosa "umiliazione", riportata con gran risalto da Donizone. Fra le miniature che adornano il suo manoscritto, quella relativa all'episodio raffigura la donna assisa in trono, con il sovrano inginocchiato ai suoi piedi e accanto l'abate Ugo di Cluny. La didascalia, "Rex rogat abbatem Mathildim supplicat atque", è un lapidario sunto dei fatti: il re si appella all'abate e supplica Matilde. Fu infatti grazie alla loro intercessione che Enrico IV riuscì a ottenere l'incontro.

Ma la questione non sarebbe finita lì. Sfidando di nuovo l'imperatore, Matilde scelse sempre di stare dalla parte del papa, cui avrebbe anche promesso l'eredità dei suoi domini alla Chiesa. Nel giro di una decina d'anni Enrico IV calò diverse volte in Italia con un esercito, cercando di piegarla. Nel 1080 Gregorio VII scomunicò nuovamente l'imperatore, che rispose eleggendo un antipapa (Clemente





Il Museo Naborre Campanini espone reperti provenienti dagli scavi della Rocca di Canossa, fra i quali il fonte battesimale di S. Apollonio (a lato) e il "De principibus Canusinis" di Donizone (a sinistra).

Le roccheforti di Matilde

- ***Castello di Montecchio Emilia.*** *Sede municipale e centro culturale (tel. 0522861861 e 0522861872, www.comune.montecchio-emilia.re.it/Sezione.jsp?idSezione=37; ingresso: 2 euro)*
- ***Castello di Bianello.*** *Trasformato (interni) nel Seicento, sorge al centro di un'oasi naturalistica Lipu (IdeaNatura, tel. 3386744818; www.bianello.it; ingresso: 5 euro con visita guidata).*
- ***Castello Rossena.*** *È stato recentemente messo in vendita dalla Diocesi di Reggio, ma è comunque visitabile (con guide) la domenica e i giorni festivi, da aprile a ottobre anche il sabato pomeriggio. I potenziali acquirenti, invece, possono prendere appuntamento in qualsiasi momento (www.castleofrossena.it).*
- ***Castello di Canossa.*** *Fra i ruderi è stato realizzato il Museo Naborre Campanini, che custodisce i reperti provenienti dagli scavi eseguiti alla fine dell'Ottocento (tel. 0522877104, www.castellodicanossa.it; ingresso: 3 euro)*
- ***Castello di Sarzano.*** *Ospita un centro convegni, aperto anche a mostre. La gestione è affidata Al falco pellegrino (www.ilfalcopellegrino.it), locanda-bar-ristorante accanto al castello, le cui visite sono affidate a IdeaNatura (www.castellodisarzano.it).*
- ***Castello di Carpineti.*** *In estate ospita varie attività ed è visitabile; nella torretta ai piedi della fortezza sono state ricavate le due stanze della Room&Breakfast "La dimora del castello" (Associazione Il Melograno, tel. 3392313875; www.castellodicarpineti.it e www.comune.carpineti.re.it).*
- ***Castello di San Polo d'Enza.*** *Sede del Municipio; all'interno c'è anche la chiesa di San Giovanni Battista (www.comune.sanpolodenza.re.it/Sezione.jsp?titolo=il-castello&idSezione =3858).*

- *Esiste infine un "**Sentiero Matilde**" che collega castelli, borghi fortificati e pievi legati alla storia dei Canossa. Creato nel 1998, va da Reggio a San Pellegrino (www.sentieromatilde.it, da cui si può scaricare il roadbook, e app "Sentiero Matilde").*



IMMAGINI SU CONCESSIONE DEL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO-POLO MUSEALE DELL'EMILIA-ROMAGNA - RUPE E CASTELLO DI CANOSSA, MUSEO NAZIONALE NABORRE CAMPANINI

III), sconfiggendo Matilde nella battaglia di Volta Mantovana e, l'anno dopo, dichiarandola deposta e bandendola dall'impero. Ma la gran duchessa non si piegava e nel 1084 prevalse nella battaglia di Sorbara. Scomparso Gregorio VII, morto in esilio a Salerno nel 1085, Matilde – nell'imminenza della terza discesa di Enrico IV – accolse il consiglio del nuovo pontefice Umberto II e decise di risposarsi. Nel 1089 si legò così al giovanissimo Guelfo V il Pingue, più giovane di lei di 26 anni e figlio del duca di Baviera, anch'egli avverso a Enrico IV. Non andò bene nemmeno questa volta: il cronista coevo Cosma di Praga riferisce di un rapporto burrascoso, iniziato con una richiesta di matrimonio da parte di Matilde e finito con lei che lo prende a ceffoni. Anche Enrico IV sarebbe uscito malconcio dallo scontro. Nonostante alcune vittorie iniziali, la spedizione partita nel 1090 si risolse in un disastro. La contessa infatti non disponeva solo di un esercito agguerrito: la sua vera arma era la rete di rocche, torri, castelli e villaggi fortificati creati nelle pieghe dell'Appennino emiliano, frutto della secolare presenza dei Canossa sul territorio. Le gole della valle dell'Enza, che le armate di Matilde conoscevano come le proprie tasche, si rivelarono una trappola per le schiere imperiali. Poco avvezze a combattere su quel terreno accidentato, si scornarono contro un sistema di fortezze allineate sulle creste delle colline, dalle quali pioveva ogni sorta di proiettile.



Interpreti celebri della contessa al corteo matildico di Quattro Castella. Sopra, da sinistra, Silvana Pampanini (1957), Franca Rame (1964) e Licia Maglietta (2011).



La rievocazione a Quattro Castella, sul sagrato della chiesa di S. Antonino, della "reinfeudazione" di Matilde. In questo caso (2007) la contessa è Alena Seredova.

Una linea difensiva tutt'ora visibile, seppure in alcuni casi diroccata. Da nord a sud, il primo baluardo del sistema difensivo canossiano è il ben conservato castello di Montecchio Emilia, nella media valle dell'Enza, citato per la prima volta in un documento del 1114 con la firma di Matilde. Più a sud, non lontano da Bianello, a San Polo d'Enza vi è un'altra rocca, molto manipolata e oggi sede del municipio. Qui si sarebbe accampato Enrico IV nel 1092. Ancora più a sud è la fortezza di Rossena, ideata come difesa al vicino castello di Canossa, cuore della dinastia. Baluardo imprendibile, edificato pare nel 950, con i suoi massicci corpi parallelepipedi è fra i più integri dei possedimenti della famiglia, cui appartenne però solo fino alla morte di Matilde. Ecco poi i ruderi di Canossa, il castello più famoso. La leggenda ne attribuisce la fondazione al capostipite della casata, Sigifredo, ma fu il successore Adalberto a profondervi impegno e denaro per renderlo inviolabile. Nonostante ciò iniziò a cadere in rovina già nel XIII secolo, con il succedersi di diversi proprietari. A breve distanza è il castello di Sarzano con le sue due torri, una trasformata in campanile, sulla cima di un colle. Infine, il castello di Carpineti, o delle Carpinete, del quale restano elementi cospicui come il maschio e il torrione d'ingresso. Fu anch'esso amatissimo da Matilde. Vi soggiornò Gregorio VII nel 1077 e la contessa vi tenne un'assemblea nel 1092 per decidere se continuare la guerra contro Enrico IV. Fu deciso per il sì: l'imperatore fu sconfitto e nel 1095 si ritirò dall'Italia. Morì nel 1106, prima della contessa. Che si firmava "Matilda, Dei gratia si quid est": "Matilde, che se vale qualcosa è per grazia di Dio".

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

TEATRO REGIO PARMA

COMUNE DI PARMA

Regione Emilia-Romagna

FESTIVAL VERDI

Parma e Busseto, 1-30 ottobre 2016



Teatro Regio di Parma
1, 5, 8, 11 ottobre 2016
DON CARLO
Direttore Daniel Oren *Regia* Cesare Lievi

Teatro Farnese di Parma
2, 9, 15, 20 ottobre 2016
GIOVANNA D'ARCO
Direttore Ramon Tebar
Regia Saskia Boddeke *e* Peter Greenaway

Teatro Giuseppe Verdi di Busseto
7, 10, 14, 16, 21, 23, 28, 29 ottobre 2016
I MASNADIERI
Direttore Simon Krečič *Regia* Leo Muscato

Teatro Regio di Parma
21, 23, 27, 30 ottobre 2016
IL TROVATORE
Direttore Massimo Zanetti *Regia* Elisabetta Courir

22 ottobre 2016
ORCHESTRA SINFONICA NAZIONALE DELLA RAI
Direttore James Conlon

26 ottobre 2016
FILARMONICA ARTURO TOSCANINI
CORO DEL TEATRO REGIO DI PARMA
Direttore Daniele Callegari
Maestro del coro Martino Faggiani

28 ottobre 2016
Tenore **GREGORY KUNDE**

Teatro Farnese di Parma
8, 9, 15, 16, 22, 23, 29, 30 ottobre 2016
MEZZOGIORNO IN MUSICA AL FARNESE

6 ottobre 2016
VINICIO CAPOSSELA PER IL FESTIVAL VERDI

13 ottobre 2016
SCHILLER GALA
Soprano Silvia Frigato *Pianoforte* Aldo Orvieto
Regia sonora e live electronics Alvise Vidolin

18 ottobre 2016
LETTERA A MIO PADRE *Da Franz Kafka*
Quartetto Prometeo *Con* Ugo Pagliai

29 ottobre 2016
URI CAINE ENSEMBLE

Parma, Ex carcere di San Francesco
14, 15, 16, 17, 21, 22, 23 ottobre 2016
AUTODAFÉ
Produzione Lenz Fondazione

Main partner

CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE

Major partner

FONDAZIONE CARIPARMA

Media partner

MEDIASET

Info tel. 0521 203999 - festivalverdi.it







Vivi l'emozione del Festival Verdi!

Ogni anno, intorno al 10 ottobre, data di nascita di Giuseppe Verdi, quando le sue terre, Parma e Busseto, vivono di colori e profumi unici e irripetibili, è in questo momento che vive il Festival Verdi: giorni vibranti di musica, opere, mostre, convegni per celebrare il Maestro in luoghi di grande fascino e storia: il Teatro Regio di Parma, il Teatro Giuseppe Verdi di Busseto e lo straordinario Teatro Farnese.
Tradizione, apertura al nuovo e sempre maggiore internazionalità sono i tratti distintivi dell'edizione 2016, arricchita dagli oltre 100 appuntamenti a ingresso libero di Verdi Off che animeranno le strade, le piazze, le case, per celebrare la grandezza e la passione dell'uomo e dell'artista in modo lieve, giocoso e aperto creando un'atmosfera festosa che abbracci e contagi chi vive e chi visita Parma.
Don Carlo torna dopo diciotto anni in un nuovo allestimento creato da Cesare Lievi e con la direzione di Daniel Oren. Saskia Boddeke e Peter Greenaway firmano il nuovo allestimento di *Giovanna d'Arco* al Teatro Farnese, facendo rivivere lo spettacolo del melodramma in uno dei luoghi più suggestivi e unici al mondo, che vedrà il debutto a Parma del direttore Ramon Tebar. *I masnadieri* va in scena a Busseto nell'allestimento di Leo Muscato e con la direzione di Simon Krecic. Ancora il Teatro Regio ospita il nuovo allestimento de Il Trovatore a firma di Elisabetta Courir, sul podio Massimo Zanetti.
Gli appuntamenti sinfonici e cameristici vedono protagonisti James Conlon con l'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai, Daniele Callegari sul podio della Filarmonica Arturo Toscanini e del Coro del Teatro Regio di Parma nei *Quattro pezzi sacri*, l'acclamato interprete verdiano Gregory Kunde con Vittoria Yeo.
Il Teatro Farnese sarà il palcoscenico di AroundVerdi, la sezione del Festival dedicata alle contaminazioni musicali, che propone cinque commissioni del Festival eseguite in prima assoluta, con protagonisti tra gli altri Vinicio Capossela, Uri Caine, Ugo Pagliai.
Un'originale anteprima del Festival sarà *#22.2.22*, lo spettacolare videomapping a cura di Karmachina che farà rivivere sulle maestose pareti del Palazzo della Pilotta il Monumento a Verdi, distrutto negli anni della guerra.
Tanti e diversi gli appuntamenti che completano il calendario e che animeranno Parma e il suo territorio nel mese dedicato a Giuseppe Verdi. Ti aspettiamo!

Pilotta

IL KOLOSSAL SI ADDICE AI FARNESE

Fuori, un'enorme fortezza incompiuta. Dentro, tre musei, una biblioteca e l'incredibile teatro, un guscio di legno studiato per tremila spettatori

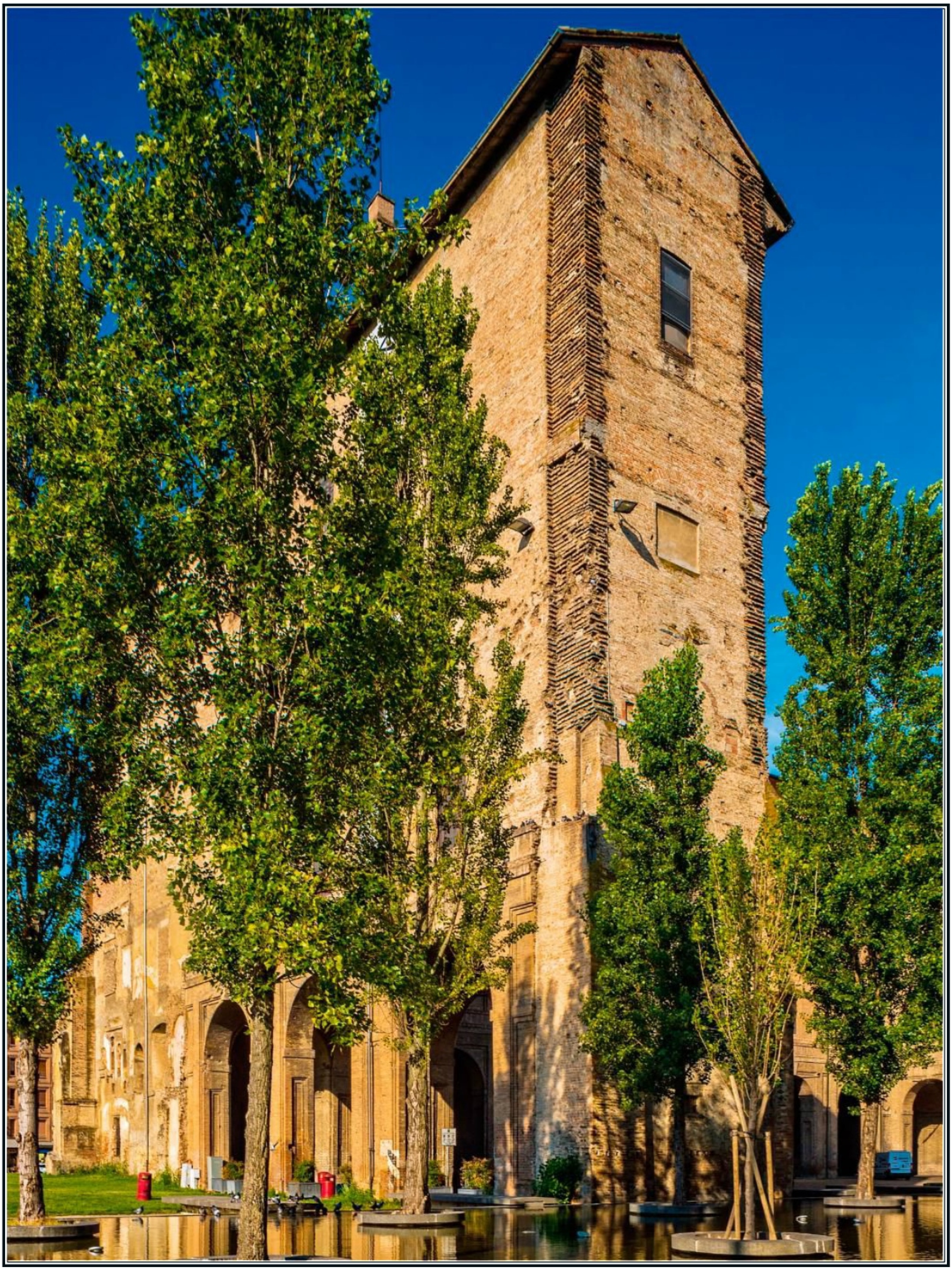
di Stefano Zuffi
foto di Toni Spagone/Realy Easy Star

Nel grande cortile del corpo di guardia, i soldati spagnoli vincevano la noia giocando alla pelota. Nasce da quel passatempo il nome Pilotta attribuito al vasto, francamente pachidermico, insieme di palazzi che intorno al 1580 va componendosi nel cuore di Parma, collegando la chiesa e il convento di San Pietro Martire, la residenza ducale e la Rocchetta viscontea sul Lungoparma, tutti ormai scomparsi. Voluto da Ottavio Farnese e perseguito dal nipote Ranuccio I, il colossale complesso non è tuttavia mai stato portato a termine: nonostante gli interventi urbanistici (come quello disegnato da Mario Botta per il piazzale della Pace), resta uno strano oggetto architettonico tardo rinascimentale, curiosamente fuori scala, un accumulo di mattoni apparentemente dissennato. Eppure la Pilotta è, nello stesso tempo, un grandioso, inevitabile simbolo di Parma e l'antitesi di quel senso della misura, della grazia elegante che pervade la "*petite capitale*" amata da Stendhal.

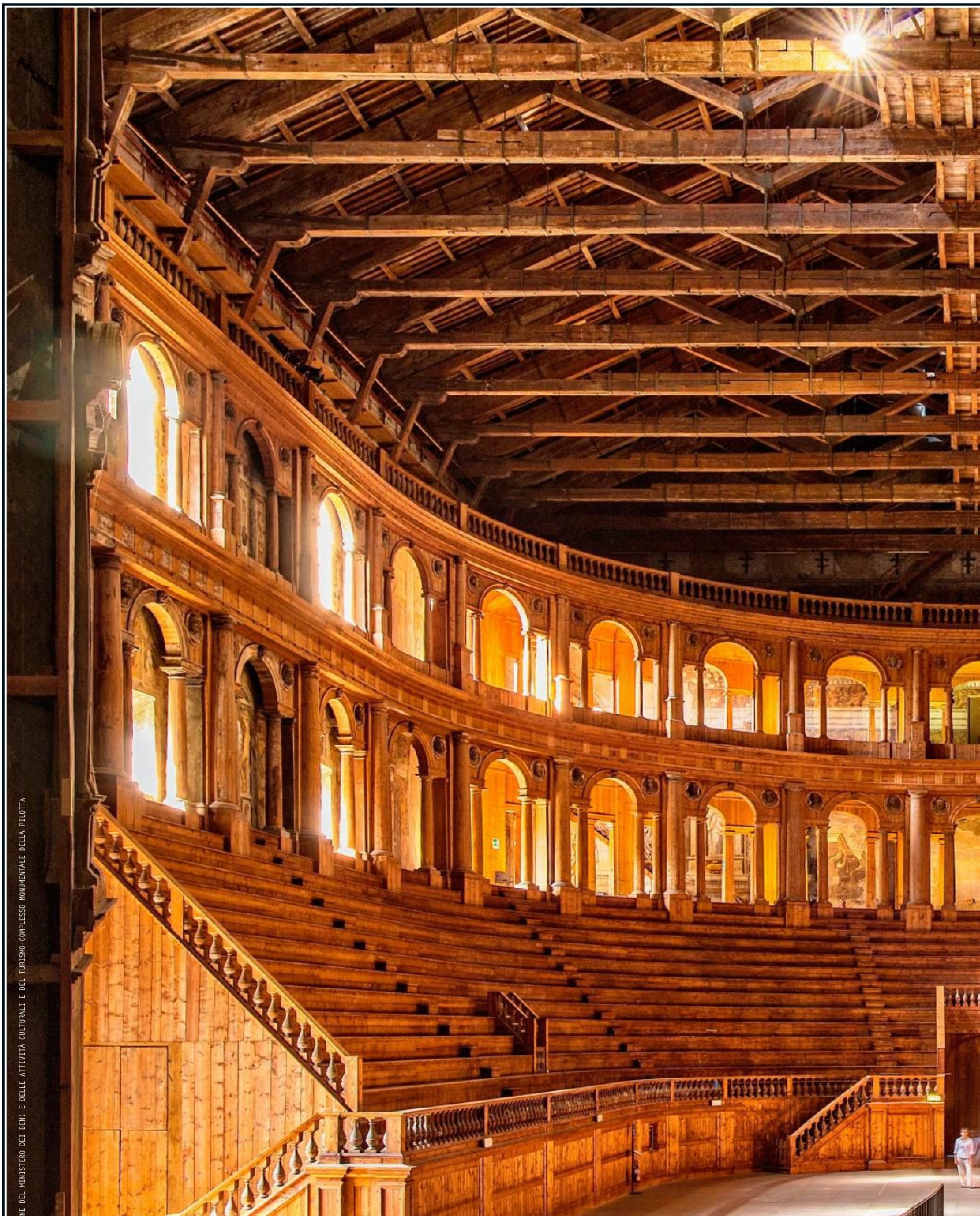
La Pilotta, grande incompiuta, è la metafora del suo artefice. Ranuccio Farnese (1569-1622) sarebbe stato davvero un buon duca se non fosse stato oppresso dalla circostanza di essere costantemente paragonato a un padre eroico, quasi leggendario, quell'Alessandro Farnese, signore delle armi, che fu uno dei più grandi condottieri della storia europea del secondo Cinquecento. Le sue imprese nei Paesi Bassi risuonavano, fra Piacenza e Parma, come una fanfara gloriosa per il minuscolo ducato. E Ranuccio, che governava lo Stato in vece del padre, doveva continuamente confrontarsi con l'ombra di un eroe lontano e amatissimo. E dire che, per via materna, avrebbe persino potuto ambire al titolo di re del Portogallo. Invece, ancora adolescente, dovrà occuparsi della reggenza del ducato, diventandone signore legittimo solo dopo la morte di Alessandro, nel 1592.

Quasi come reazione alle imprese militari del padre, Ranuccio trasforma il proprio territorio in una piccola culla di arte, cultura e architettura all'avanguardia, oltre a lanciare una serie di iniziative civili, sociali e urbanistiche. Con lui Parma cambia decisamente aspetto e diventa un centro in grado di competere con le capitali europee. Per quanto riguarda Piacenza, Ranuccio commissiona a Francesco Mochi due spettacolari statue equestri, raffiguranti se stesso e il padre Alessandro. I due Farnese sembrano domare gli ardori di cavalli frementi, con lunghissime code e criniere, in un travolgente virtuosismo di li-

(segue a pag. 40)



Un'ala monca del palazzo fa da cerniera fra il cortile della Pilotta e piazzale della Pace. Questo "vuoto" in origine era occupato dal complesso di S. Pietro Martire, abbattuto in età napoleonica e sostituito dal teatro Reinach, distrutto dai bombardamenti del 1944.



Teatro Farnese: la cavea a U, sormontata da due piani di logge "a serliana" (una particolare trifora). Progettato dall'architetto Giovan facilmente reperibili (come legno, stucco e paglia), ma lavorati in modo da produrre l'effetto del marmo bianco, del porfido e dell'oro.



Battista Aleotti, detto "L'Argenta" (1546-1636), fu costruito a tempo di primato fra il 1618 e il 1619 utilizzando per lo più materiali poveri e
Ovunque era un tripudio di sculture e capitelli. Dopo la ricostruzione postbellica le strutture si mostrano nei toni naturali dell'abete rosso.

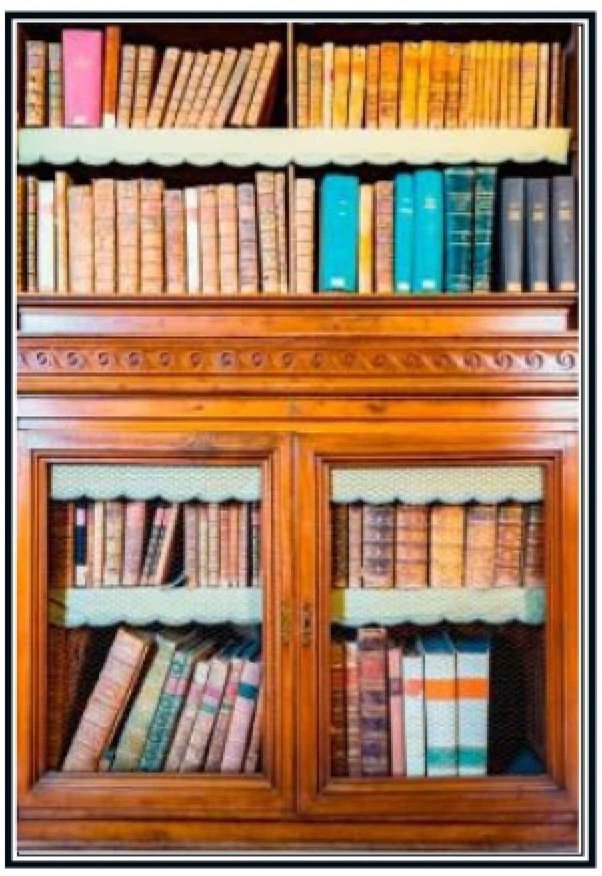


Biblioteca palatina: il salone Maria Luigia. Fondata nel 1761 dai duchi Filippo e Ferdinando di Borbone, conserva 800mila volumi, di cui 6.600 manoscritti, 3mila incunaboli e 15mila "cinquecentine" (libri stampati nel XVI secolo).

(segue da pag. 36)

nee di forza, di slanci e di energie furenti. Ma tutti questi sforzi, proprio come la Pilotta, non giungeranno mai a un vero completamento. Ranuccio non è fortunato sul piano dinastico e della politica interna. Nel 1598, da una delle sue numerose relazioni amorose nasce Ottavio, che il duca legittima nel 1605, quando il matrimonio contratto cinque anni prima con Margherita Aldobrandini (la nipote del papa Clemente VIII) sembra irrimediabilmente infecondo. In realtà, fra il 1610 e il 1619 Ranuccio e Margherita avranno ben cinque figli. Nel 1612, anno in cui il duca fa giustiziare per tradimento e lesa maestà un folto gruppo di nobili parmensi e piacentini che hanno congiurato contro di lui, viene al mondo il suo legittimo secondogenito, Odoardo, che nel 1620 è designato come successore alla guida del ducato (il primogenito Alessandro, nato sordomuto, sarebbe morto nel 1630). Ottavio si ribella invano alla decisione del padre di riservare al fratellastro il titolo: sarà infine imprigionato nella fortezza della Rocchetta, dove rimarrà per più di vent'anni, fino alla morte. Ranuccio muore invece nel marzo del 1622 e la reggenza del ducato passa prima a suo fratello, il cardinale Odoardo, e poi, alla morte di lui nel 1626, alla moglie Margherita. Nel 1628, raggiunti i 16 anni, il secondogenito acquisisce i pieni poteri con il nome di Odoardo I, quinto duca di Parma e Piacenza. Per il dominio farnesiano si apre una lenta, ma continua decadenza.

Le scaffalature neoclassiche progettate dall'architetto francese Ennemond-Alexandre Petitot, sistemate in un lungo corridoio (oggi detto, appunto, Galleria Petitot).



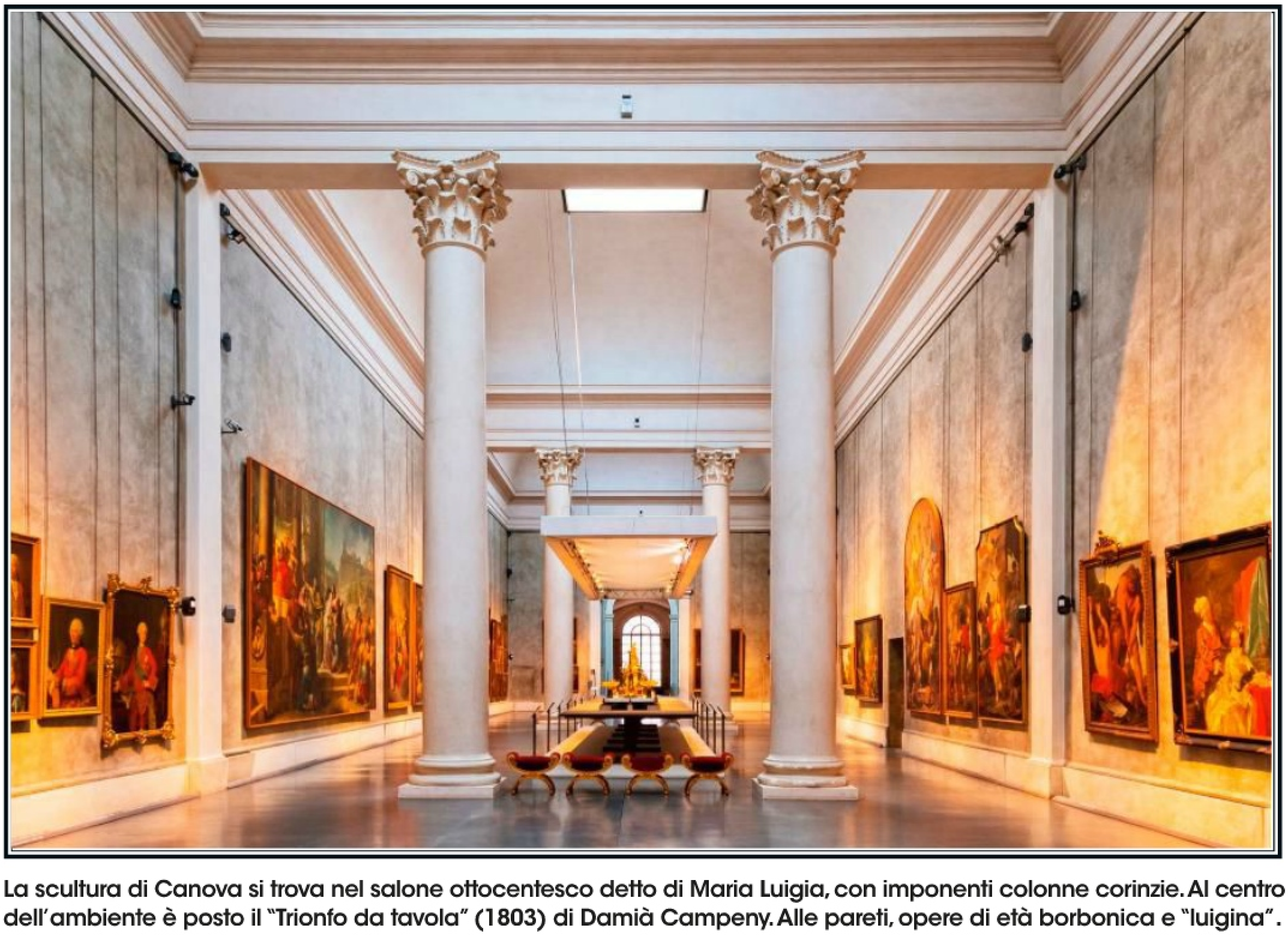
La Pilotta, dunque, esprime una certa malinconia per ciò che avrebbe potuto essere il destino del ducato. Eppure, le parti completate hanno una loro forte dignità: i tempi lunghi e le modifiche nel corso della realizzazione, la sospensione dei lavori alla morte di Ranuccio e alla fine anche i danni dei bombardamenti producono un contrasto perfino suggestivo fra elementi perfettamente compiuti e parti in cui l'architettura si interrompe di colpo. È difficile decidere se si tratti di un enorme palazzo in rovina o di un cantiere abbandonato, ancora in fase di completamento. Ma all'in-



"Maria Luigia d'Asburgo in veste di Concordia" (1811-4), di Antonio Canova, esposta dal 1848 nella Galleria nazionale, istituzione museale pubblica voluta proprio dalla duchessa.

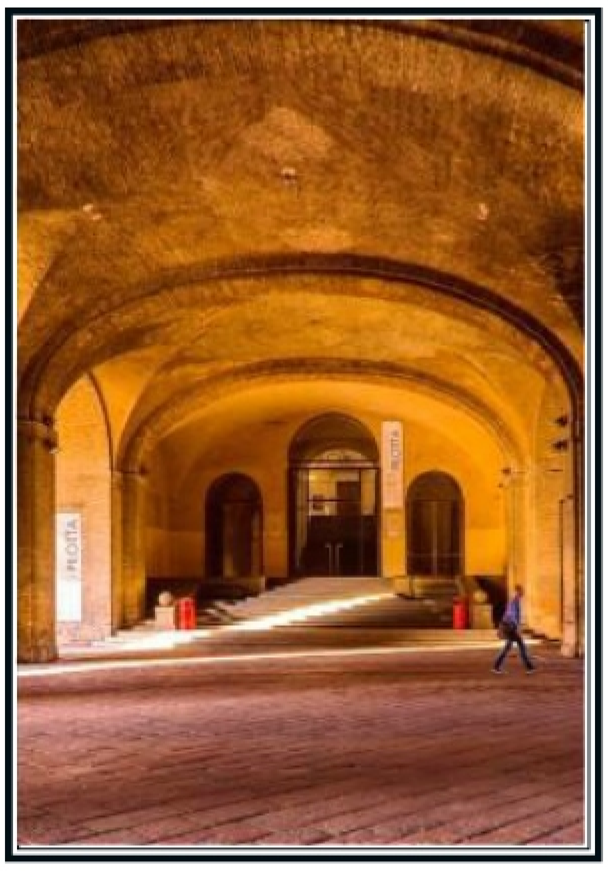
terno è tutto diverso. Le immense cubature della Pilotta ospitano tre importantissimi musei, una biblioteca, un istituto d'arte e soprattutto un favoloso teatro. Siamo, insomma, in una delle più poderose e affascinanti "macchine" culturali di tutta Italia, capace di trasmettere un fascino che cresce di sala in sala, coinvolge e commuove. E pensare che si tratta "solo" di un rimasuglio della collezione Farnese: con l'estinzione della dinastia, infatti, quel tesoro fu quasi completamente trasferito dai Borbone a Napoli per formare i nuclei originari delle Gallerie di Capodimonte e del Museo archeologico. E poi non c'è forse nessun altro museo al mondo che possa vantare un "ingresso" spettacolare come il teatro Farnese, *ouverture* architettonica attraverso la quale si penetra nel labirinto della Galleria nazionale, itinerario di meraviglie dal Medioevo al Settecento. Il teatro è stato realizzato nel vastissimo spazio di un salone inizialmente destinato a tornei e giochi guerreschi. Secondo un'accreditata tradizione, sarebbe nato per un'occasione abbastanza banale e per di più… mancata. Il meraviglioso guscio di abete rosso del Friuli sarebbe stato infatti progettato per celebrare l'arrivo di Cosimo II de' Medici. Nel 1618 il giovane ma malandato granduca di Toscana sarebbe dovuto passare per Parma sulla via verso Milano, dove voleva rendere omaggio all'urna di san Carlo Borromeo. Il duca Ranuccio Farnese incaricò l'architetto Giovan Battista Aleotti di realizzare, a tempo di record, un teatro ispirato a quello palladiano di Vicenza. Per poi scoprire che il viaggio del granduca era stato annullato e rimandare l'inaugurazione solenne a data da destinarsi. In effetti, la prima rappresentazione nota, con musiche di Monteverdi, risale al 1628, dieci anni dopo il completamento, sette dopo la morte di Cosimo II e sei dopo quella di Ranuccio (l'occasione fu il matrimonio dei figli dei due estinti, Margherita de' Medici e Odoardo Farnese, unione fortemente voluta da Ranuccio).

Nel reinventare il vasto vano vuoto del salone della Pilotta, l'Aleotti superò davvero sé stesso e, almeno nelle dimensioni, tutti gli esempi precedenti. Le gradinate vennero concepite per ospitare tremi-



La scultura di Canova si trova nel salone ottocentesco detto di Maria Luigia, con imponenti colonne corinzie. Al centro dell'ambiente è posto il "Trionfo da tavola" (1803) di Damià Campeny. Alle pareti, opere di età borbonica e "luigina".

la spettatori, accolti dalla sontuosa doppia loggia. Una piccola folla di pittori, reclutati per l'occasione e coordinati da Lionello Spada, si occupò di decorare gli spazi circostanti e il soffitto, aumentando l'illusione. Statue di gesso e di paglia andarono a popolare gli spazi. Nacque così in pochi mesi un autentico gioiello dell'architettura del primo Seicento: che appare forse ancora più affascinante oggi, con il caldo colore naturale del legno a vista, di quanto non fosse all'epoca della sua realizzazione, quando era interamente intonacato per simulare il marmo. Splendido è l'effetto dell'alto porticato, con le tipiche aperture rinascimentali chiamate serliane (finestre a tre luci, quella centrale ad arco, più alta e più larga, e quelle laterali a trabeazione piatta). Il teatro ha un ingresso monumentale, sempre in legno, ma non una scena fissa: si possono visitare oggi gli ambienti dietro il palcoscenico, con le attrezzature per i cambi di scenografie. Tutto l'insieme appare splendidamente equilibrato ed è un'emozione poter percorrere le pedane, i camminamenti, le gradinate, i locali di servizio di un gran teatro barocco.



Gli edifici intorno al cortile della Pilotta hanno tutti un porticato a voltoni. A fare da modello fu il Corridore, nucleo originario progettato da Francesco Paciotto e completato nel 1588.

Incredibilmente, questo simbolo del fasto (e della decadenza) dei Farnese è stato usato pochissime volte. L'ultima rappresentazione storica risale al 1732 e fu tenuta in onore di quel Carlo di Borbone che traghettò il ducato dalle mani della famiglia Farnese (sua madre era Elisabetta, figlia di Odoardo II) a quelle della casa reale spagnola. Sorpassato nella fama e nella funzione di palcoscenico per l'opera lirica dal prestigioso Teatro Regio, bombardato e semidistrutto nel 1944, è risuscitato grazie a un complesso restauro completato nel 1960. Per altri quarant'anni è stato comunque solo un involucro di legno. Poi, nel 2001, è stato rilanciato come "vero" palcoscenico in occasione delle celebrazioni per il centenario della morte di Giuseppe Verdi. Anche se con una capienza ridottissima (solo 200 posti per ragioni di sicurezza), ha ospitato un'indimenticabile stagione shakespeariana. Il successo ha portato a nuovi lavori per migliorare l'agibilità, fino a raggiungere il limite dei 1.500 posti a sedere. Dal 2011, grazie a Claudio Abbado, il teatro Farnese ospita anche concerti e opere liriche. Verdiane, *ça va sans dire*.



La Pilotta vista dal piazzale della Pace, disegnato da Mario Botta e completato nel 1999. Si tratta di un vasto prato in cui sono inseriti – fra l'altro – alte piante e i monumenti al Partigiano e a Verdi (che si scorge a destra, nella foto).



CULTURE CLUB/GETTY

Città in viola

La "Viola odorata pallida plena" è un fiore molto particolare, che dai tempi di Maria Luigia accompagna la storia di Parma

testo e foto di Enrico Martino



Gli ingredienti del successo ci sono tutti: purezza, passione, amori impossibili e irresistibili testimonial come Verdi, Napoleone, Eleonora Duse e la regina Vittoria. Protagonista? Una lontana parente della viola mammola, la *Viola odorata pallida plena*, più nota come violetta di Parma, capace di evocare sognanti tele di Renoir, Klimt e Magritte, citazioni di Shakespeare e Proust, che non aveva mai visitato la cittadina emiliana ma che diceva avesse nome "liscio, color malva e dolce" come la sua violetta a fiore doppio, così diversa da quella spontanea a cinque petali. Al cinema debutta sulle note della *Violetera*, la canzone che in *Luci della città* accompagna i tormenti di Charlot innamorato di una fioraia cieca, e Bernardo Bertolucci (Parma, 1941) le dedica un cammeo ne *Il conformista*. Per non dire di Giuseppe Verdi che nella *Traviata* chiama Violetta la protagonista, nome che compare come titolo per una prima del 1855 proprio a Parma, al posto dello scandaloso *Traviata*, bocciato dalla censura. «È stato quasi certamente un suggerimento di Giuseppina Strepponi, coltissima moglie del maestro, perché la violetta è simbolo di umiltà e rettitudine, perfetta per simboleggiare le virtù interiori di una prostituta che rinuncia ad Alfredo per paura di rovinarlo», spiega Carlo Pioli di ParmaColorViola, custode del culto della violetta di Parma. Fra le vetrine girevoli della piccola bottega d'epoca, l'essenza di questo fiore è sopravvissuta alla chiusura della maggior parte delle aziende locali, una cinquantina, che fino agli anni Quaranta del secolo scorso hanno prodotto profumi. Per le loro dimensioni familiari, con un prodotto che ha

A sinistra, la raccolta delle violette nella città emiliana, rappresentata in una figurina Liebig del 1911. Con i fiori si producono il celebre profumo e i tradizionali canditi, in vendita – con oggettistica e souvenir a tema (qui sotto, un ventaglio) – nel negozio ParmaColorViola.









bisogno di grandi investimenti e di un marketing globale, non hanno retto la sfida in un mercato dominato da multinazionali che propongono anche profumi alla violetta, ma senza legami con il territorio di origine.

«Anch'io, parmigiana, ho scoperto per caso questo fiore dalla storia straordinaria passando davanti al negozio di Pioli», dice Livia Ottaviani, biologa e consigliera dell'associazione Amici dell'Orto botanico. «Introdotta in Spagna dagli arabi, che l'avevano portata dall'Oriente, arrivò probabilmente qui con i Borbone. Il primo documento che ne parla risale al 1755 e si trova a Grasse, in Francia, dove già allora venivano prodotte molte essenze. Ed è arrivata fino a noi attraverso particolari tecniche colturali perché in natura è un fiore sterile che riesce a riprodursi solo creando rami sottili, gli stoloni, all'estremità dei quali si formano altre piantine. Ha bisogno di essere coltivata e selezionata, altrimenti è destinata a morire, perché probabilmente è frutto di un'ibridazione fra viole geneticamente molto diverse o di una possibile mutazione genetica». Effettivamente dopo l'Ottocento era sparita da Parma, ed è tornata proprio grazie agli Amici dell'Orto botanico.

Di questa storia fa parte anche la passione per il fiore di Maria Luigia, come tutti chiamano ancora affettuosamente la duchessa Maria Luisa d'Asburgo-Lorena, che giunse a Parma nel 1816, reduce dal matrimonio con Napoleone. Fra le poche cose che i due avevano in comune c'era l'amore per le violette. Prima di partire per l'Elba, dove visse in esilio fra il 1814 e il 1815, l'imperatore avrebbe annunciato che sarebbe tornato con le violette (che sbocciano in primavera). I seguaci lo soprannominarono così Père la Violette, adottarono come simbolo un mazzolino di quei fiori e fecero circolare la stampa di un bouquet che nascondeva i profili della famiglia imperiale. Maria Luigia li adorava forse più di Giuseppina di Beauharnais, prima moglie di Napoleone, le seminò nelle serre ducali, le dipinse, le usò spesso al posto della firma e adottò il viola per i propri mantelli e le divise dei valletti. E ordinerò ai maestri vetrai locali elaborate



In alto, Carlo Pioli: la sua famiglia acquisì la Borsari 1870 negli anni Sessanta; quando, nel 1995, la Micys (proprietaria di Pupa) rilevò la storica casa di profumi, ne lasciò a capo l'ex proprietario-gestore. Nel punto vendita ParmaColorViola si trovano le riproduzioni di flaconi d'epoca qui a lato ("Fontana déco" del 1925 e "Bouquet di violette" del 1890) e il vaso nella foto a sinistra.



A lato, la cinquecentesca chiesa della Santissima Annunziata, nel quartiere Oltretorrente; i frati minori dell'annesso convento misero a punto l'essenza alla violetta per Maria Luigia, duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla dal 1814 al 1847. Sotto: a sinistra, il dipartimento di Bioscienze dell'Università, di cui fa parte l'Orto botanico, dove si coltiva ancora la "Viola odorata pallida plena"; a destra, Charlot e la fioraia cieca in una scena del film muto "Luci della città", scandito dalle parole della canzone "La violetera".





Saperne di più

• ***Orto botanico***
strada Farini 90; tel. 0521903433. www.bioscienze.unipr.it/it/dipartimento/strutture/ortobotanico e www.amiciortobotanico.pr.it
Orari: 9-13 e 14.30-17 (in estate fino alle 18); chiuso venerdì pomeriggio, sabato e domenica.
Ingresso: gratuito.
Ogni anno, fra marzo e aprile, ospita la manifestazione "Parma Color Viola".

• ***Profumeria ParmaColorViola***
strada della Repubblica 2g; tel. 0521287226. www.parmacolorviola.com

• ***"Le violette di Maria Luigia"***
(volume a cura del Museo Glauco Lombardi, 10 euro; www.museolombardi.it)



ampolle per conservare il profumo alla violetta creato su sua richiesta dai frati del convento della Santissima Annunziata. Un amore che Parma ricambia deponendo ogni anno un mazzetto di violette sulla sua tomba nella cripta dei Cappuccini a Vienna.

Se all'inizio della *love story* fra Parma e il suo fiore simbolo c'è una corte dai gusti sofisticati, il salto a una produzione più organizzata sarà facilitato dall'apertura in città, nel 1854, delle Vetrerie Bormioli (che avevano avviato l'attività nel 1825 a Fidenza) e, soprattutto, dalle intuizioni di Lodovico Borsari. Terzogenito di un falegname, inizia come garzone di un barbiere, quando le barberie preparavano anche profumi e cosmetici, e in pochi anni diventa socio del proprietario grazie al successo ottenuto con la rivisitazione del profumo di Maria Luisa, lanciato nel 1870 con il nome di Violetta di Parma. Nel 1897 crea la Borsari & Figli e rivoluziona la profumeria italiana con la creazione di "profumi monocorde" che rendono obsoleti i mix floreali dell'epoca, affiancandoli con linee complete di trucco e cosmetica. Borsari pensa in grande: cura l'estetica dei flaconi, dalle forme esclusive e sensuali, realizzati in vetro e cristallo dalla Bormioli; a contenerli sono

Sopra: Maria Luisa d'Asburgo-Lorena (1791-1847) ritratta da François Gérard. Sotto: a sinistra, la tomba della duchessa, nella cripta imperiale della chiesa dei Cappuccini a Vienna, dove i parmigiani non fanno mai mancare le violette; accanto, un cofanetto a libro con 12 fragranze in boccettine mignon della Borsari 1870. A lato, un'illustrazione di Giovanni "Nino" Nanni.









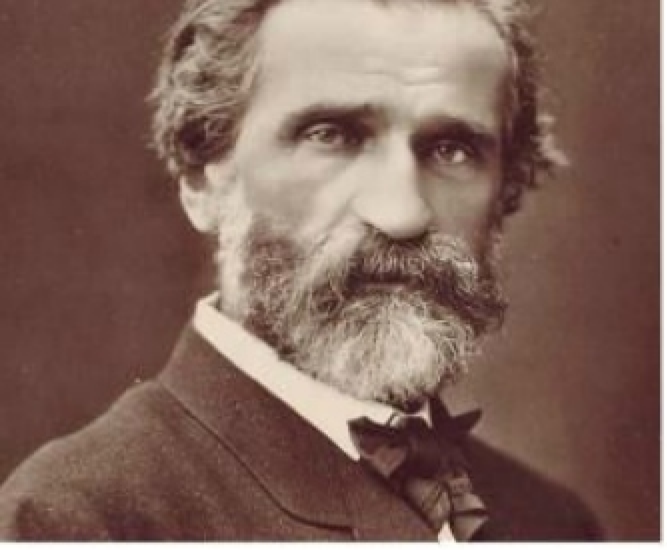
Una scatola per sapone pregiato alla violetta di Parma della Chiozza & Turchi, fabbrica attiva dal 1812 al 1928 a Pontelagoscuro (Ferrara). Sotto, Vittorio De Sica e la macchinetta spruzza profumo in "Gli uomini, che mascalzoni…".

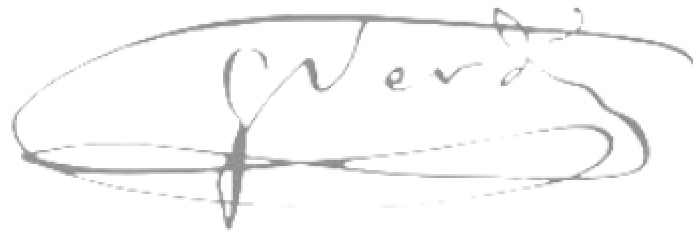
scatole realizzate con tecniche sofisticate che evidenziano le linee delle boccette. Anche la grafica di etichette e manifesti è all'avanguardia, affidata ad artisti e designer famosi come il parmense Erberto Carboni. Nella produzione Borsari si leggono tutti gli stili che hanno attraversato i decenni fra Otto e Novecento, dal Liberty all'Art déco.

Su quella scia nasceranno, fra gli anni Quaranta e Cinquanta numerose imprese, dalla Morris all'Italart, e una filiera di aziende specializzate nella stampa e negli imballaggi. «Oggi siamo rimasti praticamente in due, noi eredi della Borsari e l'Italart», sospira Carlo Pioli mentre ripone su uno scaffale una misteriosa macchinetta gialla. «È uno spruzza profumo. Li utilizzavano nei cinema o nei grandi magazzini: si inseriva una monetina e si girava una manovella. Le donne avvicinavano il fazzoletto, gli uomini il cappello. Se ne vede una nel film *Gli uomini, che mascalzoni…*».



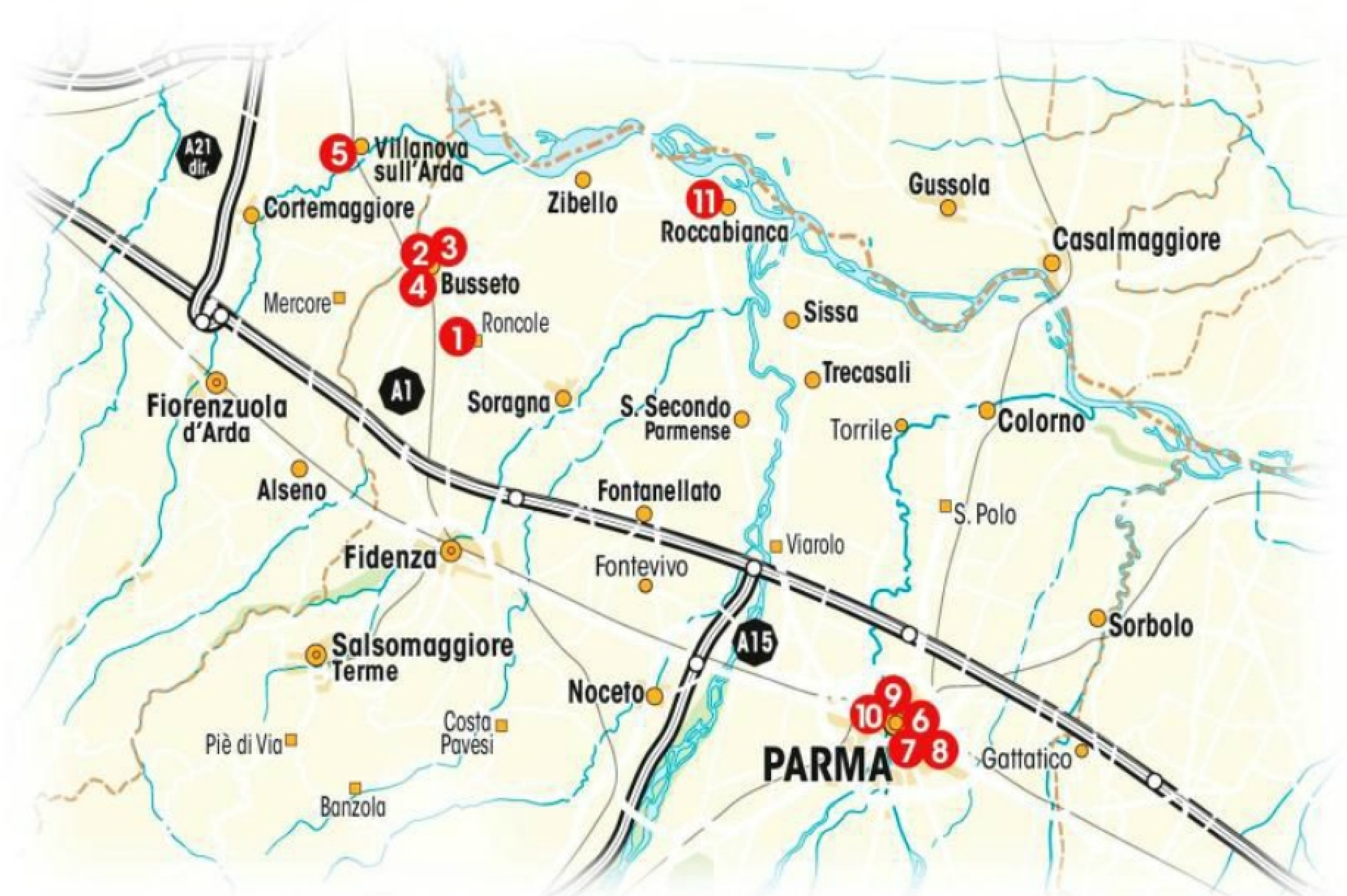
Lo spruzza profumo è stato a lungo esposto nel museo del vecchio stabilimento, che è stato poi chiuso. Probabilmente, insieme con altro materiale, potrà essere trasferito nelle serre del Parco ducale, attualmente in restauro, che potrebbero diventare uno spazio dove raccontare la Violetta di Parma in tutti i suoi aspetti, dalla coltivazione dei fiori all'esposizione della collezione storica Borsari. Spiega Pioli: «Di fatto ormai noi siamo trasformatori, perché l'essenza arriva da Grasse. Qui non c'è una produzione sufficiente. Quanto all'*enfleurage*, è una tecnica oggi inutilizzabile per i costi della manodopera. Consiste nel raccogliere i fiori a mano, rigorosamente all'alba, e distenderli per cinque o sei ore su telai di legno cosparsi di grasso vegetale, che assorbe il profumo e da cui viene estratta l'essenza. Oggi ci sono anche problemi di allergeni e coloranti, e la legislazione cambia continuamente: per esempio, in origine l'essenza della violetta era verde, adesso è trasparente perché il colore rovinava i tessuti. Infine c'è la questione della concorrenza: "Violetta di Parma" è un marchio difficile da proteggere perché si tratta di un nome comune. E allora bisogna usare altri mezzi: le nostre caratteristiche vincenti sono i flaconi *vintage*, che abbiamo conservato, e la forza di immagine di uno dei pochissimi profumi legati a una città». Utilizzata anche per produrre violette candite, marmellate, tisane, tè e un liquore simile al rosolio, il fiore resta un componente fondamentale dell'immaginario di Parma che, in una delle celebri figurine Liebig, era rappresentata in una distesa di violette.





VA', PENSIERO, SULL'ALI DORATE

a cura di Giovanni Sanfelice



È probabilmente il coro più celebre della lirica mondiale, posto all'inizio della terza parte del "Nabucodonosor", diventato poi "Nabucco" per motivi tipografici: il nome, troppo lungo, non stava nelle locandine. Parole del poeta ferrarese Temistocle Solera, dalla vita movimentatissima. Musica di Giuseppe Verdi, allora appena ventinovenne (ma già segnato dalla scomparsa della prima moglie e dei due figli, morti fra il 1838 e il 1840). Per il giovane compositore fu l'avvio di una lunga e gloriosa carriera, ma anche un passaggio destinato a condizionare profondamente la sua vita. Infatti alla prima dell'opera, nel 1842 alla Scala, il ruolo di Abigaille toccò alla celeberrima soprano Giuseppina Strepponi, in seguito amante, musa e seconda moglie di Verdi. Da tutto ciò è stato anche segnato intensamente il territorio di Parma e dei suoi dintorni. Un itinerario verdiano compiuto potrebbe avere decine e decine di indirizzi. Quelli che indichiamo non sono che i più noti.



TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

La casa natale, a Roncole. In alto, Giuseppe Verdi (ritratto nel 1867 dal fotografo francese Étienne Carjat) e la sua firma.

1. Casa Verdi

A Roncole, frazione di Busseto, in via della Processione 1: la casa è ancora lì, immutata anche se perfettamente restaurata nel 2014, arredi compresi (come la spinetta del Maestro da giovane). All'inizio dell'Ottocento era un modesto edificio: osteria al pianterreno, alloggio al piano di sopra. Ci vivevano da sempre i Verdi, Carlo (oste) e Luigia (filatrice). E lì alle otto di sera del 13 ottobre 1813 nacque Giuseppe. Oggi è monumento nazionale e casa museo. *www.casanataleverdi.it*

2. Casa Barezzi

A Busseto, in via Roma 119: qui, in un salone sede della Filarmonica locale fondata nel 1816, nel febbraio 1830 ebbe luogo la prima esibizione pubblica di Verdi, allora diciassettenne, che si esercitò con un "fortepiano" Tomaschek. In seguito il compositore vi avrebbe anche abitato, prima di trasferirsi a Milano. Antonio Barezzi era un agiato commerciante, fornitore dell'osteria dei Verdi, appassionato di musica: sua figlia Margherita sarebbe diventata la prima moglie di Giuseppe, il quale gli avrebbe dedicato il *Macbeth* (1847). Oggi è un museo. *www.museocasabarezzi.it*

3. Palazzo Orlandi

A Busseto, in via Roma 156: venne acquistato per una cifra considerevole (22mila lire del ducato di Parma) da Verdi, che nel 1849 vi andò a vivere insieme con la soprano Giuseppina Strepponi (nota per la propria complessa vita sentimentale). Qui compose la *Luisa Miller*, il *Rigoletto* e lo *Stiffelio*. Ma la convivenza destava scandalo e un paio d'anni più tardi la coppia si trasferì nella tenuta di Sant'Agata, a Villanova sull'Arda, nel Piacentino.

4. Villa Pallavicino

Renata Tebaldi (1922-2004), che era nata a Pesaro e aveva studiato pianoforte al conservatorio di Parma, è considerata una delle più grandi interpreti di Giuseppe Verdi. Così dal 1996 il castello di Torrechiara (vedere a pagina 16) ospita ogni anno un festival che porta il suo nome, mentre a Busseto, nelle Scuderie della villa, in via Provesi 41, è stato inaugurato nel 2014 il modernissimo Museo Renata Tebaldi: sei sale con documenti, oggetti personali, fotografie e, soprattutto, splendidi costumi e gioielli di scena. *www.museorenatatebaldi.it*

5. Villa Verdi

Si trova a Villanova sull'Arda, in provincia di Piacenza e sul confine con la provincia di Parma. In via Verdi 22, ovviamente. Dopo averla comperata nel 1848, il compositore vi si trasferì con Giuseppina Strepponi nel 1851 e lì avrebbe tenuto la propria residenza



ISTOCK/GETTY

Di fronte alla Rocca di Busseto, il monumento in bronzo, opera di Luigi Secchi, eretto nel 1913.

per una cinquantina d'anni (Giuseppina vi morì nel 1897). Venne ristrutturata, ampliata e da lui curata in orti e frutteti (nel censimento del 1861 Verdi si definì "agricoltore"). Oggi alcune sue parti sono visitabili. *ww.villaverdi.org*

6. Monumento a Verdi

È a Parma, a fianco del palazzo della Pilotta (vedere a pagina 36), nel verde piazzale della Pace. Il monumento, costituito da un altorilievo con Verdi circondato dalle muse ispiratrici, è l'ara centrale del grandioso impianto realizzato nel 1920 da Ettore Ximenes, in granito e bronzo. All'inizio si trattava di un immenso arco trionfale con 28 statue di personaggi verdiani eretto nel piazzale antistante la stazione ferroviaria. Dopo i bombardamenti del 1944 ne sono rimaste 9, trasferite a Roccabianca.

7. Cripte farnesiane

A Parma, nel sotterraneo della basilica di Santa Maria della Steccata (1539), in strada Garibaldi 5: contengono le tombe di 14 principi e duchi Farnese e Borbone, più quelle di 12 principesse e duchesse. Qui è anche il sepolcro di Alessandro Farnese e qui Verdi veniva a trarre ispirazione ai tempi de *I Lombardi alla Prima Crociata*. "O Signore, dal tetto natìo ci chiamasti con santa promessa. Noi siam corsi all'invito di un pio, giubilando per l'aspro sentier…" (quarto atto).

8. Archivio della corrispondenza

Conoscere Verdi per vie dirette: in 28mila documenti, tutte le lettere inviate e ricevute dal Maestro. Oggi anche su supporto informatico, presso l'Istituto nazionale di studi verdiani (Insv), dalla fine di ottobre 2016 in una nuova sede (palazzo Cusani-Casa dalla Musica, piazzale San Francesco 1) a Parma. *www.studiverdiani.it*

9. Teatro Regio

È quasi coetaneo di Verdi, visto che la duchessa Maria Luigia decise di costruirlo nel 1821, per sostituire l'ormai "inadeguato" teatro Farnese (vedere a pagina 36), e lo inaugurò nel 1829, accedendovi direttamente da un passaggio privato che andava dal Palazzo Ducale fino alla sala del Ridotto. In scena, la *Zaira* di Vincenzo Bellini composta per l'occasione. Oggi il Regio, in via Garibaldi 16/a a Parma, è al centro di tutte le attività verdiane, dal celebre Festival (quest'anno 1-30 ottobre) al suo neonato calendario di eventi collaterali, il Verdi Off, con film, passeggiate in carrozza, mostre e concerti nelle case private. Hai un pianoforte? Ti iscrivi e giovani artisti verranno da te a suonare Verdi… *www.teatroregioparma.it*



ISTOCK/GETTY

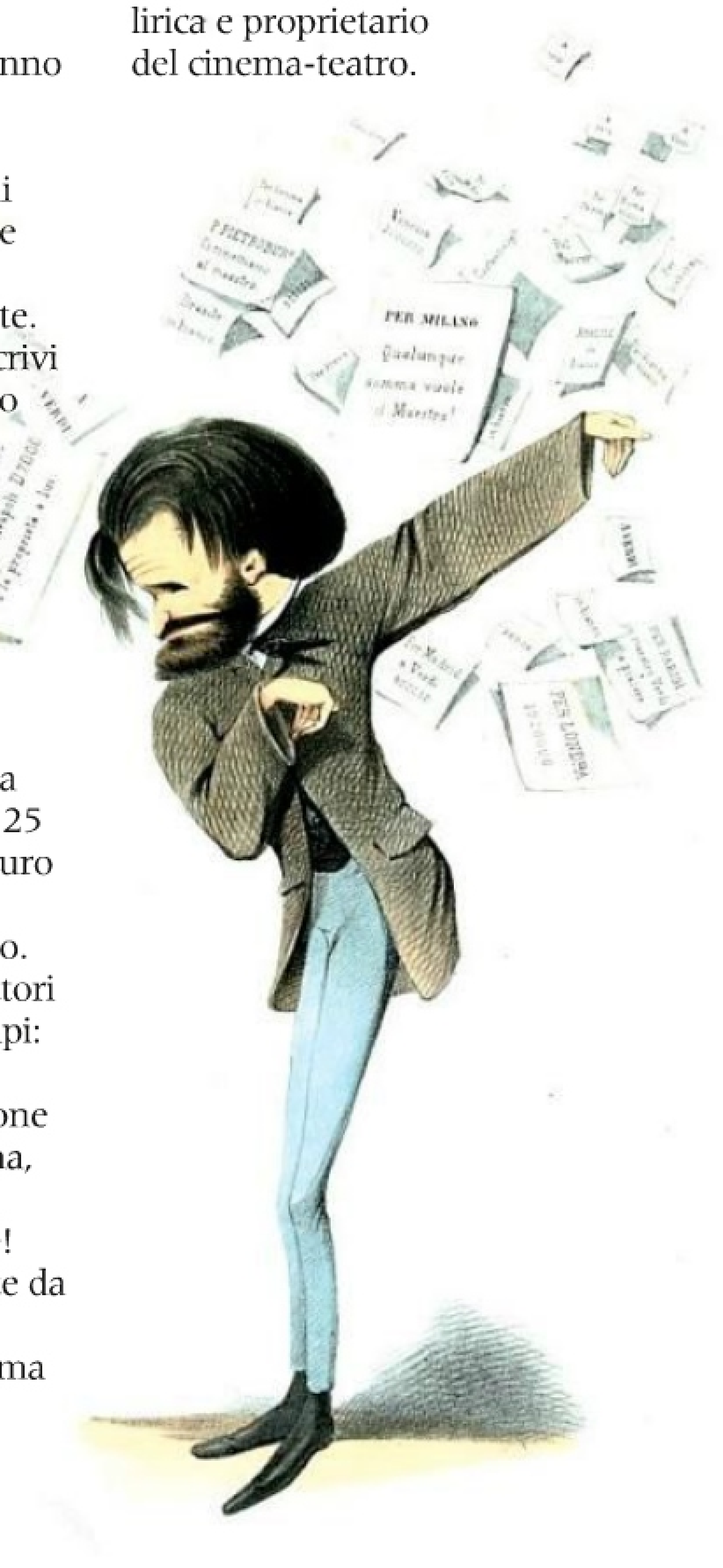
Il colonnato all'ingresso del Regio. A destra, la caricatura di Verdi del compositore e pittore Melchiorre Delfico, in un suo album del 1860.

10. Casa Toscanini

In borgo Tanzi 13, nel popolare quartiere di Oltretorrente a Parma, dove la gente si appassionava alla musica e alla diatriba politica, il 25 marzo 1867 nacque Arturo Toscanini, figlio di un mazziniano e garibaldino. Uno dei più grandi direttori d'orchestra di tutti i tempi: a 9 anni studiava già violoncello e composizione al conservatorio di Parma, a 13 era violoncellista al Regio, a 19 era direttore! Nel marzo 1899 ricevette da Verdi un telegramma di ringraziamenti per l'ottima direzione del *Falstaff*. L'edificio settecentesco (soffitti bassi, piccole stanze) è museo dal 1967 e mette in mostra cimeli e oggetti provenienti anche dalle altre dimore di Toscanini, che fu esule negli Stati Uniti e morì a Riverdale, presso New York, nel 1957. *www.museotoscanini.it*

11. Arena del Sole

È a Roccabianca, nella bassa Parmense, in riva al Po. Il teatro (all'origine, nel 1946, era un'arena all'aperto) sorge in piazza Garibaldi 24. Ha appena 324 posti a sedere, ma ai lati della sala sono conservate le uniche 9 statue di Ettore Ximenes sopravvissute alla distruzione del monumento a Verdi. Le recuperò e le trasportò qui, a una a una, Enzo Tomasinelli, appassionato di musica lirica e proprietario del cinema-teatro.



L'EMILIA DEGLI

Un panorama antico – dove rocche, piazze e campanili sono spesso tanto simili fra loro che il viaggiatore si smarrisce – negli ultimi anni è stato sconvolto (piacevolmente) da rivoluzionari progetti

a cura di Nanni Ruschena
foto di Toni Spagone/Realy Easy Star

Dici via Emilia e pensi immediatamente al mattone e alla arenaria, al selciato, a rocche, piazze, campanili e portici sempre tanto simili fra loro, nei secoli, che un viaggiatore bendato potrebbe perdervisi, una volta lasciato libero di guardarsi intorno. Chiese e cattedrali tutte figlie del romanico lombardo, da Piacenza a Parma, da Reggio a Modena, e panorami classici e rassicuranti, come i profumi di una enogastronomia che per forza e sostanza non ha uguali in Italia (vedi a partire da pagina 74). Però esiste da qualche anno anche una Emilia ardita che ha saputo affidare ai designer anche un proprio rinnovamento architettonico importante: a cominciare dalla capitale regionale, Bologna, dove già alla fine degli anni Settanta l'architetto giapponese Kenzo Tange (1913-2005) aveva lasciato una sua profonda impronta (per esempio nella sede della Regione in via Aldo Moro, dove sono state sperimentate molte soluzioni di avanguardia), e dove pochissimo tempo fa l'architetto Mario Cucinella ha firmato la nuova unica sede del Comune (1500 dipendenti che da sempre erano sparpagliati in 21 indirizzi diversi): un colosso massiccio e, insieme, leggero e trasparente. A questo rinnovamento naturalmente hanno partecipato altre aree provinciali. Archistar di assoluto rilievo hanno lavorato a Modena (Aldo Rossi), a Reggio (Santiago Calatrava), a Parma (Renzo Piano). Vediamo come, grazie anche a loro, l'Emilia stia cambiando faccia.



Modena: il cimitero postmoderno di San Cataldo (Aldo Rossi).

ARCHISTAR



COMUNE DI REGGIO EMILIA_PROGETTO SANTIAGO CALATRAVA

Reggio: la stazione Mediopadana dell'Alta Velocità (Santiago Calatrava).



Parma: l'auditorium Niccolò Paganini (Renzo Piano).







Tre immagini del cubo-ossario (in realtà 19,50 metri di lato base, 17 di altezza), a cielo aperto (foto in alto), con 63 finestre e 9 portali





Modena
Il magazzino delle anime

San Cataldo, il cimitero di Modena, ha un doppio anno di nascita: il 1850, quando il consiglio comunale decise la sistemazione del camposanto settecentesco (e così nel 1870 si arrivò al progetto del cimitero monumentale dell'architetto Cesare Costa), e il 1971, quando fu bandito il concorso per l'ampliamento della struttura, che fu vinto dall'ipotesi postmoderna di Aldo Rossi e Gianni Braghieri, i cui lavori iniziati nel 1978 sono ancora in corso, ma già hanno fatto parlare di capolavoro dell'architettura contemporanea. Il nuovo cimitero non si sovrappone all'antico, ma vi si pone accanto, con linee rette, pulite, essenziali. Una "città dei morti" (così la definì l'architetto, scomparso nel 1997) costituita da una grande corte piatta e nuda, chiusa su tre lati da un lunghissimo edificio a tre piani, con porticati rettilinei e il tetto spiovente in lamiera metallica tinta di blu: qui avvengono le sepolture, in file parallele di colombari. Isolato nella corte, un gigantesco cubo color mattone, lo stesso colore di tante case modenesi, con finestre regolari ma senza serramenti, quasi tagli nel muro. Una struttura metafisica: non c'è tetto, e dentro non ci sono piani ma un grande vuoto ("un'opera incompiuta e abbandonata, dunque l'analogia della morte"). In realtà qualcosa c'è: una gabbia in ferro zincato, sospesa e agganciata all'interno della struttura. Era stata pensata come sacrario dei morti in guerra, ma oggi è l'ossario. Questo in realtà è ciò che c'è, inaugurato nel 1984. Ciò che dovrà esserci è altrettanto misterioso e suggestivo. Dalla parte centrale della corte, a ridosso del cubo, è previsto che si diparta la rappresentazione simbolica di una spina dorsale, una carcassa che emerge gradualmente dal terreno, un "asse vertebrale" costituito da altri colombari. L'idea venne ad Aldo Rossi nel 1971 quando si trovava in un ospedale jugoslavo, per un incidente stradale, e osservava, come raccontò, le "radiografie dei propri frammenti". Frammenti destinati a essere poi ricomposti in una unità. Al vertice della spina un'altra figura geometrica: un tronco di cono cavo anch'esso, una ciminiera al di sopra della fossa comune. I disegni originali del progetto sono conservati al Moma, il Museum of Modern Art, di New York.



per lato. All'interno scale e ballatoi in acciaio portano alle nicchie nella parete.

REGGIO
Flutti d'acciaio

"Il paesaggio padano è piatto e verde. Ogni tanto emergono alberi o un campanile. Era dunque necessario sviluppare elementi che portassero vita: archi, semiarchi, onde che creassero segni distintivi sul territorio". Così, fedele alle proprie parole, l'architetto Santiago Calatrava Valls (Valencia 1951) scelto nel 2002 per ridisegnare il profilo dell'Area Nord di Reggio, ha fra il 2007 e il 2013 fatto scorrere una vera ondata di acciaio candido che sovrasta la pianura, a poco più di due chilometri dal centro: tre audaci ponti strallati (cioè retti da cavi agganciati ad archi che salgono fino ad oltre 40 metri e che reggono ciascuno fino a 6mila tonnellate) che conducono, scavalcando leggeri autostrade, ferrovie e campagna, alla nuova stazione Mediopadana destinata all'Alta Velocità (oggi circa 2500 passeggeri al giorno). Un investimento da 79 milioni di euro. I ponti, fin dal principio considerati i più belli d'Italia, hanno già avuto un proprio riconoscimento internazionale: l'European Steel Design Award 2009, premio per l'utilizzo creativo dell'acciaio. Ma un'altra potente "ondata" è quella rappresentata dalla stazione stessa: un profilo dinamico di metallo candido anch'esso, di vetro e calcestruzzo, che è oggi una delle opere architettoniche più interessanti d'Europa. Calatrava ha disegnato (e la Cimolai di Pordenone ha realizzato) una struttura lunga 483 metri, composta da 19 moduli di circa 25 metri. E ogni modulo è formato da 25 sottili "portali" d'acciaio messi in fila, ad appena un metro di distanza uno dall'altro, ma leggermente sfalsati. Risultato? Un'onda lunghissima e in movimento, perfetta, che riflette il sole di giorno e brilla nella notte, entro la quale sfilano i convogli di Italo e Frecciarossa. In tutto 14mila tonnellate di acciaio, una volta e mezzo la tour Eiffel. Due livelli: al piano superiore binari, banchine e scale mobili; al piano terra le coincidenze con i treni regionali e le linee pubbliche (qui si arriva solo "su gomma"), e i servizi commerciali.


COMUNE DI REGGIO EMILIA_PROGETTO SANTIAGO CALATRAVA


PALLADIUM/LAIF/CONTRASTO

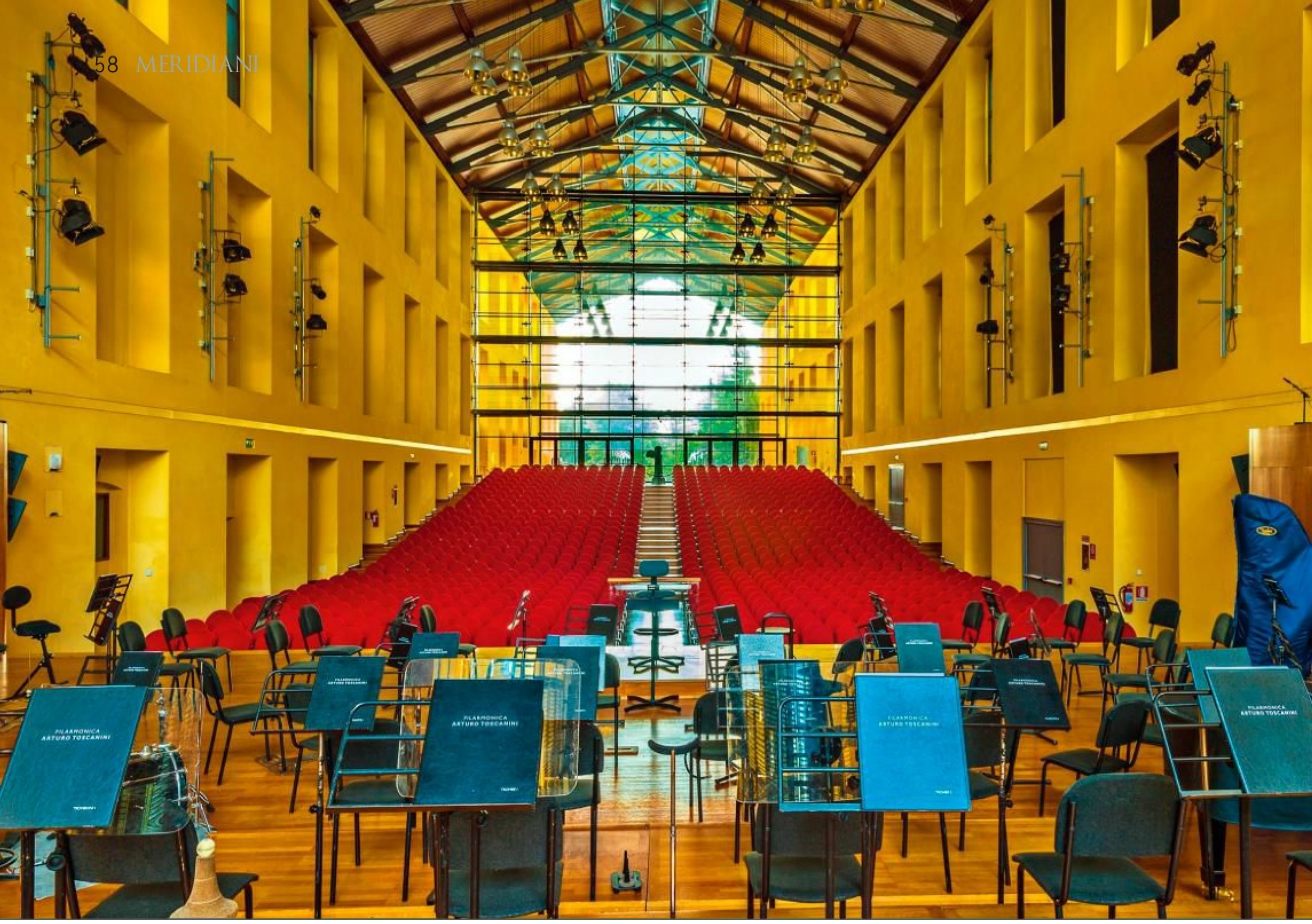

BLUERED/REDA&CO/CUBO

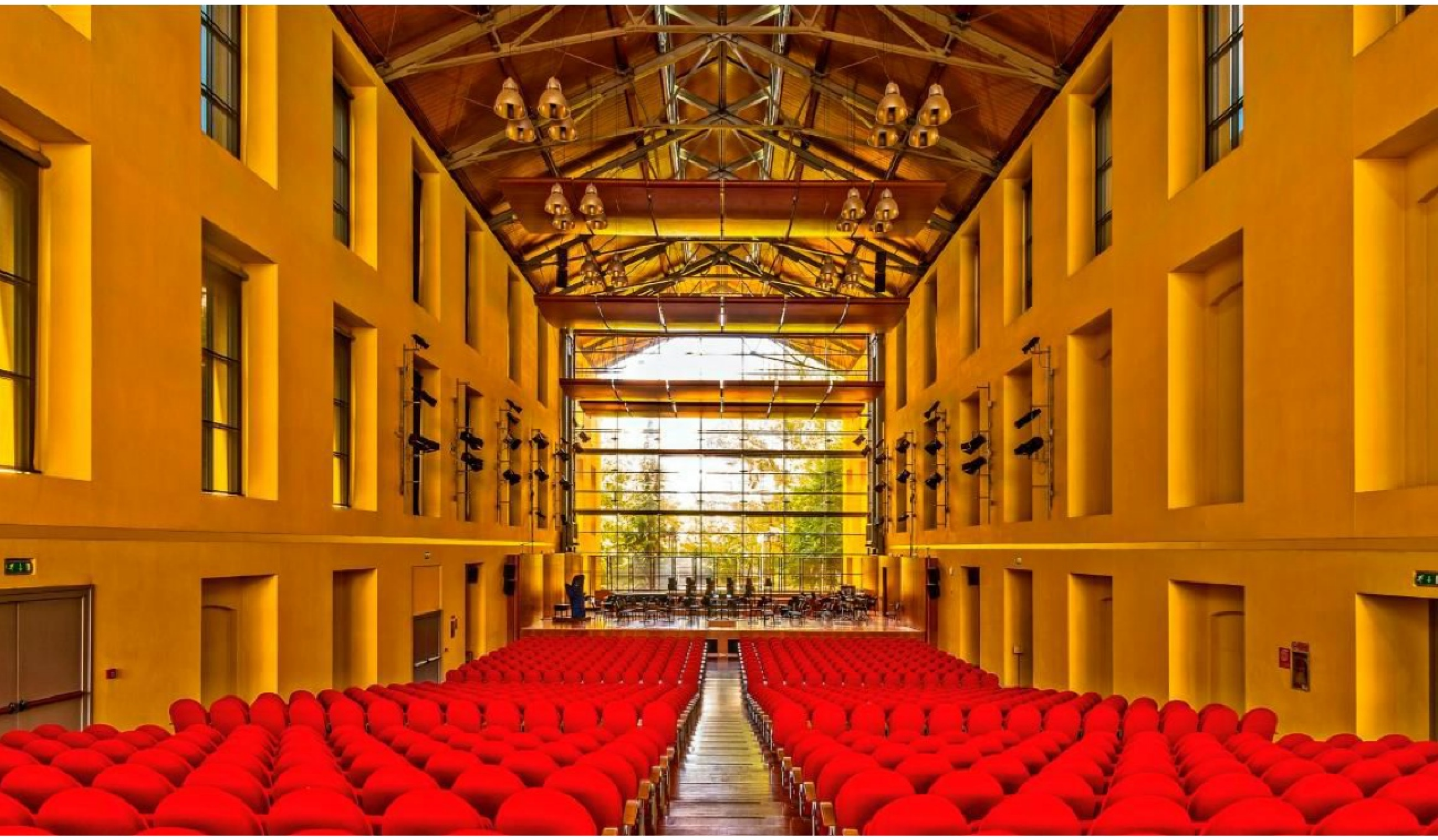
Il profilo della Mediopadana, inaugurata nel 2013. L'altezza media delle "onde" è di 20 metri. Sopra, a sinistra, un Frecciarossa sfila sotto la





struttura. In alto, i tre ponti che portano alla stazione: 179 metri il Nord e il Sud (uguali), e 221 metri quello centrale sopra l'autostrada A1.



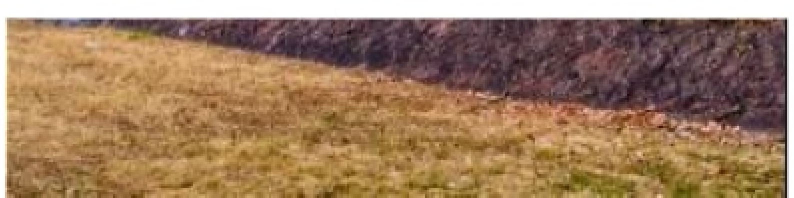


La platea che "scende" verso il palco e, in alto, il palco che "guarda" la platea. Le pareti nord e sud (26 metri) sono state ricostruite





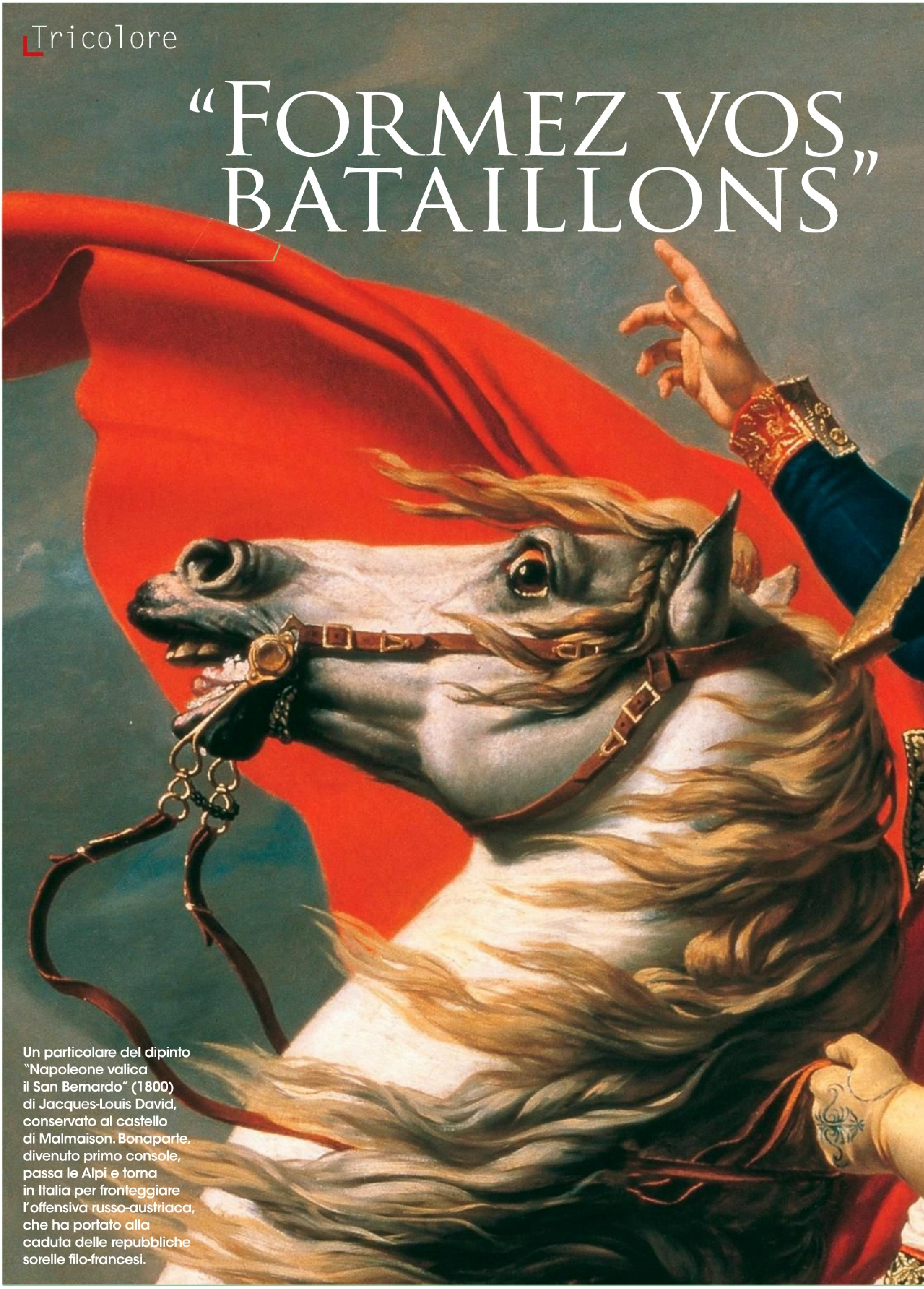
in vetro speciale. In alto, l'ingresso.



PARMA
Musica trasparente

Per settant'anni (1899-1968) qui c'è stata la fabbrica dello zucchero, cioè uno stabilimento dell'Eridania lungo 80 metri, coperto da capriate d'acciaio e segnato da un fumaiolo alto 45 metri. Poi tutto è finito, la crisi e le riconversioni industriali ne hanno fatto deserto, e per molti anni non si è saputo che fare di quell'imponente scheletro urbano, che nel 1980 era stato acquisito dal Comune. Nel 1999, invece, l'amministrazione ci ha messo le mani (anche grazie alla legge 19 del 3 luglio 1998 della Regione Emilia-Romagna, per il recupero di aree di interesse storico e artistico) e i soldi: poco più di 26 milioni di euro. Così nel giro di appena due anni il progetto dell'architetto Renzo Piano ha trasformato l'antica fabbrica dello zucchero in una sorprendente fabbrica della musica, innovando profondamente la struttura ma, nello stesso tempo, lasciandola intatta e riconoscibile. Ora è l'auditorium intitolato a Niccolò Paganini, cioè il musicista che la duchessa Maria Luigia volle a capo dell'Orchestra Ducale nel 1836. E se gli spessi e imponenti muri laterali ripropongono la consueta sagoma, le nuovissime pareti trasversali, ricostruite a sud e a nord, sono interamente in vetro, così che dall'ingresso, dal foyer, dalla sala e dal grande palco (ben 250 metri quadrati) ci si può immergere nella vista dei cedri del Libano, delle querce, dei platani del parco circostante. Un "processo di smaterializzazione" nel nome di un perfetto equilibrio fra la trasparenza tanto cara a Piano, e l'acustica ovviamente indispensabile per una sala da musica. Per trasformare il vecchio zuccherificio in una perfetta cassa armonica si è intervenuti a più livelli, con soluzioni ad alta tecnologia: deflettori laterali al palco in ciliegio americano, scocche lignee appese al soffitto (per favorire l'omogeneità della pressione sonora), pannelli in vetro e in legno per distribuire il suono in ogni parte della sala, controsoffitti, vetrate della Saint Gobain ad elevato abbattimento acustico. Anche sul tetto si è intervenuti: orditura primaria in travi in rovere, orditura secondaria in abete massello, tavolato in pannelli multistrato. La copertura esterna in rame è stata "invecchiata" con trattamenti speciali (idrossidi clorati e silicati di sodio). Totale? 780 posti a sedere, distribuiti su un unico livello leggermente inclinato.

"Formez vos bataillons"

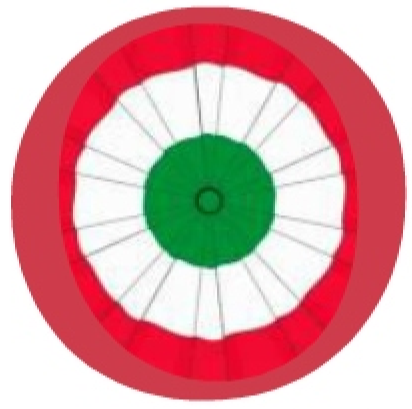


Un particolare del dipinto "Napoleone valica il San Bernardo" (1800) di Jacques-Louis David, conservato al castello di Malmaison. Bonaparte, divenuto primo console, passa le Alpi e torna in Italia per fronteggiare l'offensiva russo-austriaca, che ha portato alla caduta delle repubbliche sorelle filo-francesi.

Fu questo l'incitamento di Napoleone ai reggiani, dopo la battaglia di Montechiarugolo. E fu anche l'invito a darsi una propria bandiera: verde, bianca e rossa

di Fabio Sebastiano Tana





ttobre 1796, Modena. Al termine del primo Congresso cispadano si deve scegliere la sede della riunione successiva, quella decisiva per l'adozione del tricolore come simbolo di unità e libertà. In ballottaggio sono gli altri tre capoluoghi che compongono la Confederazione: Ferrara, Bologna e Reggio. Quest'ultima prevale, ma per sorteggio, e dunque si può dire che è stata questione di fortuna se Reggio è diventata la città del Tricolore. Contano però anche i meriti, certificati da Ugo Foscolo e Napoleone. L'uno ha dedicato l'ode composta per il generale liberatore alla "città animatrice d'Italia". L'altro ha scritto che Reggio "*est peut-être le pays d'Italie qui est le plus prononcé pour la liberté*". E se chiosò il suo giudizio con un prudente "*peut-être*", "forse", nondimeno dopo la battaglia di Montechiarugolo, combattuta insieme da francesi e reggiani contro gli austriaci, disse ai reggiani perché sentissero tutte le città italiane: "*Formez vos bataillons*". E i cispadani lo fecero, deliberandolo proprio durante il Congresso di Modena. Poi le cose andarono storte e la restaurazione colpì duramente anche qui, ma il Tricolore era ormai fatto e aspettava solo che qualcuno facesse l'Italia e gli italiani.

Data di nascita, 7 gennaio 1797. Luogo del lieto evento, la nuova sala dell'Archivio generale all'interno del Palazzo comunale, un ampio ambiente neoclassico, a tutti noto oggi come sala del Tricolore, cui è toccato un imprevisto destino di gloria. Era stata realizzata dall'architetto e ingegnere Lodovico Bolognini per un compito tutto sommato banale: ospitare l'Archivio del ducato. Nella sua monumentalità (tre ordini di balconate su una pianta ellittica), nonché in certe debolezze strutturali, si era però rivelata inidonea all'uso che doveva svolgere. Così rimase per qualche tempo inutilizzata, finché i repubblicani – che nell'agosto 1796 avevano costituito un governo autonomo – se ne impossessarono. La "ristrutturarono", aggiungendovi le tribune tuttora esistenti,



la battezzarono Sala Patriottica e vi organizzarono il secondo Congresso cispadano. Questo si aprì il 27 dicembre 1796 e portò in quello stesso giorno alla proclamazione della Repubblica cispadana "una e indivisibile" e il 7 gennaio 1797, appunto, alla decretazione di rendere "universale lo Stendardo o Bandiera Cispadana di tre colori, Verde, Bianco e Rosso" così come da mozione presentata dal deputato Giuseppe Compagnoni, originario di Lugo di Romagna e inviato da Ferrara. Nessuna obiezione, nessun dubbio da parte degli altri delegati.

Perché il tricolore e perché verde, bianco e rosso? Perché così piaceva a Napoleone, che in quel fatale 1796, varcate le Alpi, portava, oltre a qualche annessione alla Francia, la libertà ai popoli oppressi dall'oscurantismo aristocratico e papalino. I borghesi e gli intellettuali padani, a Reggio governata dagli Este come a Milano in mani austriache, ci credettero e videro nel tricolore francese prima di tutto un simbolo rivoluzionario, di libertà e uguaglianza. Lo fecero proprio come avvenne con la *Carmagnole* e altri inni. E non colsero alcuna contraddizione fra la piena adesione alle direttive date dal generale e l'obiettivo della cacciata dei tiranni, confusamente fuso con quello della nascita di un sentimento "nazionale". A Milano, quando in maggio Bonaparte entra da trionfatore, viene quindi naturalmente issata la bandiera blu, bianca e rossa. Quando però a ottobre si forma la Legione lombarda, unità che deve combattere a fianco delle truppe napoleoniche, si stabilisce che i colori della coccarda e del vessillo militare siano il bianco, il rosso e il verde: i primi due comuni con la bandiera francese ma, provvidenzialmente, anche quelli dello stemma di Milano; il terzo, invece, è il colore dominante dell'uniforme, mutuata dalla divisa della già esistente milizia urbana. Più tardi, quello stesso mese, la neonata Confederazione cispadana delibera, come "suggerito" da Napoleone, l'istituzione della Legione italiana, composta da coorti unite dalla "bandiera a tre colori nazionali italiani", approvata dal generale. Colori che non vengono specificati, ma – è scritto – sono gli stessi ammessi "dai nostri confratelli milanesi" e che tornano nel vestiario dei volontari.







Qui sopra, la bandiera della Repubblica cispadana, adottata il 7 gennaio 1797 dai 110 deputati in Congresso a Reggio (sotto, a sinistra, la targa con i loro nomi posta nel 2009 sul Palazzo comunale). Il primo Tricolore "politico" aveva fasce colorate orizzontali e al centro una faretra con quattro frecce, simbolo delle città di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio. Non esiste un esemplare di questo stendardo, che è stato ricostruito dallo storico Ugo Bellocchi dopo lunghe ricerche d'archivio. Qui sotto, il vessillo del Regno d'Italia (1861-1946).

ERIC JAMES/ALAMY

ERIC JAMES/ALAMY

Qualcuno obietta che i tre colori sarebbero nati a Bologna nel 1794, quando un gruppetto di patrioti guidati dagli studenti Luigi Zamboni e Giovanni Battista De Rolandis tentò di promuovere un'insurrezione offrendo a chi vi aderiva coccarde formate da una rosellina bianca e rossa (i colori della città) cucita su una stoffa "verde speranza". Fondato o meno che fosse il rapporto con i fatti di Bologna (ma Ugo Bellocchi, il più accreditato storico della materia, nega), i colori erano stabiliti, non il modo di comporli. Pare che nessuno avvertisse la differenza tra



SAILKO/COMMONS

una divisione delle tre bande in senso orizzontale o verticale. E se lo stendardo militare dei Cacciatori a cavallo della Legione lombarda le aveva verticali, in quello delle coorti emiliane erano invece orizzontali. Così a Reggio quel 7 gennaio 1797 si volle che nella prima bandiera "politica" le bande fossero orizzontali, con il rosso in alto e il verde in basso. Peraltro passarono meno di sei mesi e la Repubblica cispadana venne dissolta, sostituita dalla Repubblica cisalpina, con capitale Milano, nel cui vessillo le bande furono messe in verticale, col verde all'asta e il rosso al flottante. E fu quello il modello che si affermò lungo le tortuose e drammatiche strade del Risorgimento.

Il museo del Tricolore, posto accanto all'omonima sala, offre un quadro



ALAMY

In alto, la neoclassica sala del Tricolore, all'interno del Municipio (nell'altra pagina, in alto, la facciata dell'edificio, ricostruita nel 1774 su disegno di Lodovico Bolognini). È così detta perché vi si svolse la seduta del 1797, come ricordato dalla targa qui sopra. Oggi ospita le sessioni del Consiglio comunale e le più importanti manifestazioni istituzionali cittadine.

esauriente dell'evoluzione della nostra bandiera nella Sala risorgimentale. «Quel primo tricolore, orgoglio di Reggio, è la cosa che il pubblico si aspetta innanzitutto di vedere», dice Elisabetta Farioli, la direttrice. «L'originale è andato perduto e abbiamo solo una ricostruzione in base a elementi storici». Nella Sezione napoleonica, comunque, i reperti originali non mancano: «Suscitano interesse e curiosità gli scovoli per i cannoni donati da Napoleone, la lettera di Ugo Foscolo, l'urna marmorea con il cuore di Giovanni Paradisi, uno dei protagonisti dei moti reggiani».

I visitatori non sono tantissimi. Poco più di 10mila nel 2015 e circa l'80 per cento viene da fuori provincia, alcuni perfino dall'estero. Quanto a ritrovare i



GETTY IMAGES

Visite

Palazzo comunale *Piazza Prampolini 1, Reggio.*
*• **Sala del Tricolore** Tel. 0522456586; orari: 9-12, sabato anche 15-19, domenica 10-13 e 15-19, chiuso lunedì.*
*• **Museo del Tricolore** Tel. 0522456033; orari: 9-13, sabato e domenica 10-13 e 16-19, chiuso lunedì. www.reggioemilia150.it*



SAILKO/COMMONS



SAILKO/COMMONS

luoghi contrassegnati dallo spirito, insieme ingenuo ed eroico, dai quali il Tricolore prese corpo, basta uscire dal museo. Piazza Prampolini, sulla quale esso si affaccia, è infatti un punto di partenza obbligato. Qui, in quella che allora si chiamava Piazza Grande, dopo qualche tafferuglio che portò al ritiro della guardia ducale dalla città, i patrioti vittoriosi, nella notte tra il 25 e il 26 agosto 1796, portarono l'"albero della libertà", come si usava in tutte le città dove trionfava la Rivoluzione. Era presumibilmente un gelso sradicato vicino al bastione San Cosmo (presso l'attuale corso Cairoli), che ci si limitò ad appoggiare a un muro. La mattina dopo venne sostituito da un "albero della libertà" *comme il faut*: un pioppo della specie cipressina, particolarmente adatto al ruolo di simbolo della libertà del popolo (in latino *populus* significa sia pioppo sia popolo). Ce n'erano tanti, assai più di ora, lungo lo Stradone, l'odierno viale Umberto I con i suoi giardini, voluto dal duca Francesco III d'Este per creare un elegante collegamento fra la città e la sua nuova villa di Rivalta. Lì, e fu forse uno spregio in più al tiranno, lo prelevarono i francesi. Non si sa con precisione in quale punto di Piazza Grande furono collocati i due alberi. Si sa invece che quando, l'estate successiva, vennero sostituiti da una statua raffigurante la libertà, a questa fu dato come piedistallo il pozzo che tuttora si erge davanti al palazzo del Monte di Pietà. La libertà, in effigie come nella realtà, venne abbattuta nel 1799, ma già nel 1802, cacciati nuovamente i tiranni, una statua tornò sul pozzo, dove la si può ancora ammirare. Rappresenta il Crostolo, il fiume di Reggio: un simbolo più municipale che rivoluzionario, ma che recuperava valore politico dalla circostanza di essere stato scolpito per la villa di Rivalta e di essere stato confiscato dal Comune in nome del popolo.

A pochi passi da piazza Prampolini c'è piazza San Prospero, tradizionale sede del mercato. Nei caffè che la contornavano si riunivano i patrioti. Ed è qui che, si narra, iniziò la sommossa dalla quale, nell'agosto 1796, nacque la Repubblica reggiana. Tutto a causa di una banale lite per un cespo di insalata fra un dragone estense e un'ortolana, degenerata in uno scontro fra le guardie e alcuni repubblicani guidati da Carlo Ferrarini, lo stesso che sarebbe passato poi alla storia come l'eroe della battaglia di Montechiarugolo. A San Prospero si respira ancora l'aria popolana dell'insurrezione. Per quella borghese bisogna invece andare in corso Garibaldi, che allora era il corso della Ghiara, luogo deputato a feste e fiere, dove erano state edificate molte magioni signorili. Fra queste il Palazzo Ducale e soprattutto il palazzo Panciroli-Trivelli (ora Manenti), da un balcone del quale il 13 ottobre 1796 Napoleone fece un breve discorso incoraggiando i giovani ad armarsi. Tornò il 22 giugno 1805, un mese dopo essere stato incoronato re d'Italia. In quella occasione, come racconta Chiara Pelliciari, responsabile dei progetti educativi del museo del Tricolore, «l'accoglienza che Reggio riservò al re-imperatore fu sfarzosa. Gli vennero donate le chiavi della città e alla Ghiara fu realizzato un grandioso apparato scenografico secondo il gusto dell'epoca, in legno e stucco». Quella macchina architettonica ora è sparita per sempre. Per trovare un riferimento concreto a Napoleone bisogna andare a cercare l'arco del Follo, in via Emilia San Pietro. Né un'opera d'arte né un arco di trionfo, malgrado le due Nike in rilievo: ma serve a ricordare che il vento della rivoluzione proveniente da Oltralpe aveva portato progresso sociale insieme con il Tricolore.



Sopra: 7 gennaio 2004, festeggiamenti ufficiali a Reggio per la Giornata nazionale della Bandiera, istituita nel 1997: a rendere omaggio al vessillo è Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006). Nella foto sotto, l'arco del Follo che celebra il risanamento della zona di via Emilia San Pietro avvenuto fra il 1797 e l'inizio del 1800, gli anni delle vittorie napoleoniche. Pagina a sinistra: in alto, figuranti della Guardia Civica Reggiana nella Giornata della Bandiera; sotto, cimeli in mostra al museo del Tricolore (a destra, lo stendardo donato ai reggiani presenti alla "festa nazionale" organizzata a Piacenza nel 1859).





T. SPAGONE/REALY EASY STAR

DUE PIAZZE,

Il cuore di Reggio batte qui: lirica, prosa, spettacoli d'avanguardia.

Tutto merito di un incendio, quello che in una sera d'aprile del 1851 divampò nel centro di Reggio Emilia e distrusse il teatro di Cittadella e alcuni altri edifici. Qualche cronista, allora, parlò di "incendio procurato". Fatto sta che la scomparsa di quel centenario teatro (era stato costruito nel 1741) diede il via a una colossale trasformazione urbanistica della città, che all'epoca aveva appena 20mila abitanti e che fino al 1860 sarebbe appartenuta agli Asburgo-Este.

La struttura del quartiere ne venne sconvolta: la trecentesca cittadella fortificata, voluta da Luigi Gonzaga, fu demolita e al suo posto furono tracciati giardini neoclassici su progetto di Giuseppe Balzaretto, matematico prima, architetto poi (gli si devono fra l'altro i giardini di via Palestro, a Milano). A sud-est venne eretto il teatro Municipale, inaugurato nel 1857. Una ventina d'anni più tardi sull'altro lato della piazza fu inaugurato il politeama Ariosto. E intanto, mentre i giardini si ampliavano e si arricchivano di statue e di viali, quella che era la "piazza d'armi" si trasformò in un centro culturale unitario. Oggi vi si affacciano tre teatri (negli anni Novanta si è aggiunto il Cavallerizza) e alcune importanti strutture museali.

Per "piazze dei teatri" s'intende tutto questo, cioè alcuni isolati nel centro storico affacciati su un grande spazio ai cui margini si alzano le prospettive dei tre teatri, gestiti dal 2002 da un'unica Fondazione. Lo spazio in verità è diviso in due parti: quello prospicente al politeama Ariosto è ufficialmente la piazza della Vittoria; quello attiguo, sul quale si affaccia il porticato del teatro Municipale, è oggi la piazza Martiri del 7 luglio. Che in precedenza fosse intitolata a Cavour lo ricorda la vicina galleria commerciale. Il cambio di denominazione è stato deciso per ricordare i cinque operai morti durante gli scontri di piazza del 7 luglio 1960 (gli stessi cui è dedicata una canzone del cantautore Fausto Amodei, *Per i morti di Reggio Emilia*, e che sono ricordati da una serie di lapidi).



Una immagine di piazza Martiri del VII luglio (ex piazza Cavour). Sulla sinistra la Banca d'Italia. Sotto, da sinistra, le facciate dei tre teatri: Cavallerizza, Municipale e Ariosto.

TRE TEATRI

E poi musei, collezioni e un parco di oltre 7 ettari

A cura di Mario Bottaro



FOTOGRAFIE TONI SPAGONE







PAOLA DE PIETRI



PAOLA DE PIETRI

I TRE TEATRI

Il teatro Municipale (oggi intitolato a Romolo Valli, reggiano, 1925-1980) venne progettato dall'architetto modenese Cesare Costa, inaugurato con l'opera *Vittor Pisani* di Achille Peri, reggiano anch'egli, è costò molto: oltre un milione e 600mila lire dell'epoca (8 milioni di euro, oggi). Ha una facciata neoclassica su due ordini, con 19 colonne tuscaniche (molto simili alle doriche) al piano terra e una serie di statue allegoriche in alto, sulla trabeazione. Anche la struttura interna è classica, a ferro di cavallo con quattro ordini di palchi. Era studiato per accogliere circa 1600 spettatori, oggi ridotti a 1150. Proprio qui, nell'aprile 1961 debuttò ventiseienne Luciano Pavarotti, Rodolfo ne *La Bohème*.

Il teatro Ariosto risale al 1878 e venne costruito rispettando sostanzialmente le linee del precedente Cittadella, progettato da Antonio Cugini nel 1740. Nacque – seguendo modelli inglesi e francesi – come politeama, cioè con un impianto adatto a spettacoli diversi, da quelli teatrali a quelli equestri (inaugurazione con l'operetta *Giroflé-Giroflà* di Charles Lecocq). Dunque, sala a ferro di cavallo e tre ordini di palchi. Negli anni successivi (soprattutto nel 1927 e nel 1981) è stato più volte ristrutturato, si è aggiunto il golfo mistico per l'orchestra e decorata, in stile liberty, la parte interna della cupola, con episodi dell'Orlando furioso. Può accogliere 780 spettatori ed è votato principalmente alla prosa (la lirica è invece ospitata al Municipale).

Il teatro Cavallerizza (oggi intitolato a Cesare Zavattini) è più recente (1994) e porta nel nome il segno della propria origine: a fine Ottocento era infatti parte della caserma Carlo Zucchi (generale napoleonico, reggiano anch'egli) e fungeva da maneggio per i cavalli dell'esercito. Oggi è un grande ambiente polifunzionale, adatto agli spettacoli sperimentali, con strutture e gradinate mobili (per circa 500 spettatori).

LE DUE PIAZZE

E poi c'è l'area centrale, che è stata sistemata nel 2008 e totalmente pedonalizzata: originali arredi urbani (le panchine luminose), pavimentazione in pietre di Luserna in più formati e colori (dal grigio al dorato), assenza di gradini e marciapiedi, una fontana "a raso" lunga 46 metri. Intorno, a ridosso dei teatri e con vista sulle piazze, tante cose: lo spazio Gerra di via XXV Aprile (in vetro, per mostre di fotografia e arte moderna); il complesso di san Francesco in via Spallanzani (museo dal 1830, collezioni zoologiche, botaniche, etnografiche, geologiche…); la galleria Parmeggiani di corso Cairoli (1924, guglie, decorazioni, richiami medievali, un portone spagnolo del XV secolo); l'isolato San Rocco, progettato nel 1953 che replica in chiave modernista le strutture dei vecchi portici.

A dare respiro al centro, infine, il Parco del Popolo, che copre una superficie di 76mila metri quadrati, quasi undici campi di calcio: in origine l'area alberata era utilizzata come ippodromo, e popolata da cedri del Libano oggi centenari. Lungo i suoi viali nel tempo sono state collocate sculture e fontane, mentre il verde è stato arricchito. Oltre al monumento ai Caduti, alto 15 metri, le statue più recenti raffigurano artisti reggiani (dall'Ariosto al Correggio), mentre quelle più antiche sono le "quattro stagioni" provenienti dalla settecentesca Villa ducale della frazione di Rivalta, e l'altare dei Concordi, monumento funerario di epoca romana, scavato a Boretto nel 1929.



PAOLA DE PIETRI

Lo spazio polifunzionale del Cavallerizza. Pagina a sinistra, in alto, l'interno del Municipale (lirica) con 106 palchetti, palco reale e loggia; in basso, l'interno del teatro Ariosto (prosa) rinnovato nel 1981.



Itinerario Don Camillo



GRANDE ANTICO CUORE

a cura di Giovanni Sanfelice



Chi non lo ricorda, quel prete irascibile in eterna contesa (ma sotterranea intesa) con il sindaco comunista della sua cittadina? Don Camillo è nella storia del cinema e della letteratura. Anche se a inventarne il carattere è stato un parmense (Giovannino Guareschi, 1908-1968), a interpretarlo un francese di Marsiglia (Fernandel, 1903-1971) e a dirigere il film un francese di Lille (Julien Duvivier, 1896-1967)... Ma il vero protagonista di queste storie è il mondo della Bassa, della riva del fiume, di quel fluire storico e sociale dal quale sono emerse individualità spesso bizzarre, imprevedibili, talvolta "borderline", geniali e prolificissime. Guareschi ha firmato più di cinquanta libri (17 con Don Camillo), Cesare Zavattini ha sceneggiato più di 80 film! I luoghi che qui raccontiamo non sono che una piccola traccia di un cuore antico!



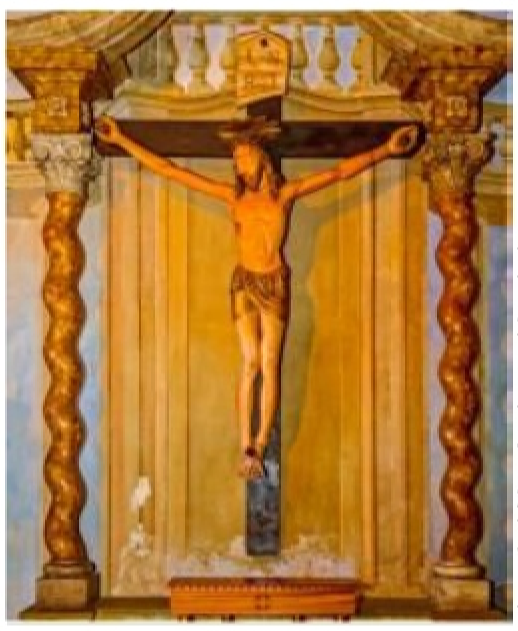
Un autoritratto scherzoso di Guareschi. In alto, la sua firma con schizzo.

1. Brescello, via De Amicis

A Brescello sono stati in buona parte ambientati i film che hanno come protagonisti Don Camillo (Fernandel, cioè Fernand-Joseph-Désiré Contandin) e Giuseppe Bottazzi detto Peppone (Gino Cervi). Al numero 2 di via De Amicis il Museo Peppone e Don Camillo espone dal 1989 cimeli e materiali di scena: dalla moto del sindaco alla bicicletta del parroco. Durante le riprese qui era ambientata la sede della Casa del Popolo.

2. Brescello, piazza Matteotti

Nella chiesa di Santa Maria Nascente, in una cappella laterale sulla sinistra, è esposto il crocefisso (qui sotto, in legno di balsa, perché fosse più leggero) con il quale Don Camillo era solito chiacchierare, senza essere spesso d'accordo.



TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

Realizzato appositamente dallo scultore veronese Bruno Avesani, con l'aiuto del falegname locale Emilio Bianchini, venne donato alla chiesa dal produttore Angelo Rizzoli al termine delle riprese del ciclo. Nella stessa piazza sono state collocate nel 2011 le statue in bronzo dei due personaggi, opera dello scultore Andrea Zangani.

3. Boretto

Scene di *Don Camillo* (1952, la processione al fiume) e di *Don Camillo e l'onorevole Peppone* (1955, tutto il finale del film) sono state girate qui. In precedenza in riva al fiume anche Luchino Visconti ha diretto scene di *Ossessione* (1943), con Massimo Girotti e Clara Calamai, tratto da *Il postino suona sempre due volte* di James Cain.

4. Boretto, via De Rossi

Dal 1992 è aperta al Belvedere (via De Rossi, 27) la casa-museo del pittore Pietro Ghizzardi (1906-1986), uno dei grandi naif italiani, di famiglia contadina, nativo di Viadana ma che a Boretto ha vissuto e lavorato a lungo. L'ingresso è gratuito, ma su prenotazione. *www.pietroghizzardi.com*

5. Gualtieri

Al numero 36 di piazza Bentivoglio (palazzo Bentivoglio) dal 2015 è aperto il Museo documentario e Centro studi Antonio Ligabue, altro celeberrimo pittore naif che a Gualtieri operò a lungo, fino alla morte al Ricovero di mendicità Carri, nel 1965. Esposizione permanente di 60 opere (qui sotto), e altre mostre temporanee:





La casa natale di Giovannino Guareschi, a Fontanelle, frazione di Roccabianca.

TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

Casa sua

Giovannino (battezzato proprio così, con il diminutivo) Guareschi era nato a Roccabianca, provincia di Parma, il 1° maggio 1908. I suoi luoghi sono ricordati oggi da piccoli deliziosi musei.

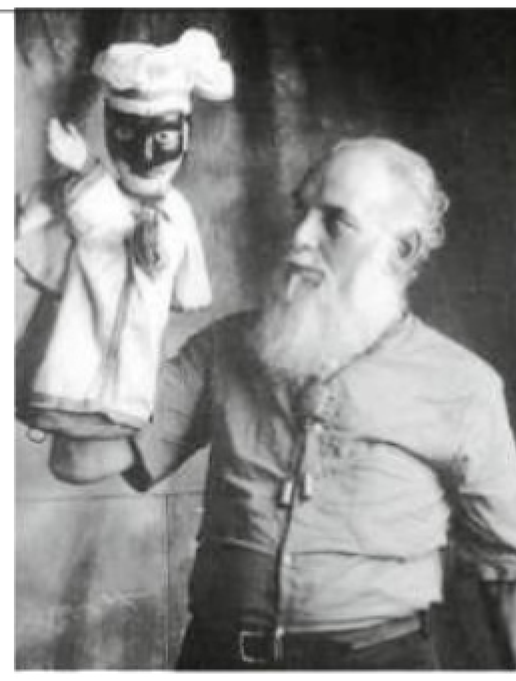
- *A **Fontanelle di Roccabianca**, strada Villa 18, l'ex scuola elementare frequentata da Guareschi (e dove sua madre insegnava) è diventata il Mondo Piccolo, dove si può rivivere la realtà della Bassa padana, a partire da fine Ottocento. www.mondopiccolo.it*
- *Nella torre campanaria di **Diolo** (presso Soragna) il Museo Giovannino Guareschi (o Centro del Boscaccio) mette in mostra ricordi, testimonianze, scritti e oggetti relativi allo scrittore, raccolti da Cesare e Caterina Bertozzi, suoi grandi amici. Tel. 347-9759155 oppure 347-1914725.*
- *Guareschi è sepolto nel **cimitero di Roncole Verdi**, in una tomba semplicissima, verde d'erba e di fiori.*

fino al 13 novembre prossimo quella di un altro naif locale, Bruno Rovesti (Gualtieri 1907-1987). Per conoscere i prezzi e gli orari: *www.fondazionemuseoligabue.it*

6. Luzzara
È la città dove è nato Cesare Zavattini (1902-1989), sceneggiatore, commediografo, scrittore e poeta. Uno dei più grandi intellettuali italiani. A Luzzara la sua presenza si percepisce ed è segnalata ovunque, dalla Biblioteca comunale alla Fondazione Un Paese (dal 2002, *www.fondazioneunpaese.org*). Importantissimo il Museo Nazionale delle Arti Naives da lui avviato nel 1968, unico in Italia, con oltre 300 opere di vario tipo, nell'ex convento degli Aventiniani, via Villa Superiore, 32. Da martedì a venerdì su prenotazione. Sabato e domenica 10-12,30/14,30-19. Tel. 0522-977612.

7. Correggio
Pier Vittorio Tondelli (1955- 1991) è stato uno scrittore che negli anni Ottanta ha collaborato al ringiovanimento della narrativa italiana di fine secolo (*Altri libertini*, *Pao Pao*, *Rimini*, *Camere separate*). È morto all'ospedale di Reggio, ammalato di Aids. Dal 1997 il Centro di documentazione Pier Vittorio Tondelli, al numero 7 di corso Cavour, presso la biblioteca comunale di Correggio (città dove lo scrittore era nato) organizza le "giornate tondelliane" e il Seminario Vittorio Tondelli: XVI edizione il 10 dicembre 2016. *http://tondelli.comune.correggio.re.it*

8. Guastalla
Otello Sarzi (1932-2001, nella foto a destra) è stato un grandissimo burattinaio, noto in tutto il mondo (e a sua volta figlio di burattinai). Le sue creazioni (in lamiera, carta, stoffa, legno, plastica, smalto) erano autentiche opere d'arte, e le sue rappresentazioni per la prima volta hanno unito i burattini e la grande musica. Per ricordarlo ogni anno in autunno (quest'anno 1-2 ottobre) presso l'Ostello del Po (viale Lido Po 11-13) si



tiene RaduPo, raduno di burattinai da tutto il mondo. Spettacoli, concerti e laboratori. A cura dell'associazione MirniMost (*www.mirnimost.org*).

9. Reggio
A Reggio, in via Guazzatoio 12 è invece aperta la Casa dei Burattini di Otello Sarzi, un vero e proprio museo, a cura della Fondazione Sarzi (*www.fondazionefamigliasarzi.it*), con un centinaio di opere realizzate a partire dagli anni Sessanta. Aperto mercoledì pomeriggio, sabato e domenica. Gli orari piuttosto articolati sono sul sito della Fondazione. Ingresso 5 euro, ridotto 3.

Ludovico Furioso

Il figlio più celebre di Reggio Emilia è tuttavia Ludovico Ariosto (1474-1533), anche se ha trascorso quasi tutta la vita altrove, e si è spento a Ferrara. Un percorso ariostesco cittadino ha però tre tappe principali.

- ***Casa Malaguzzi**, cioè l'abitazione della madre Daria Malaguzzi, all'angolo fra via Palazzolo e via delle Rose, presso piazza del Duomo. Di quel periodo resta però integro soltanto l'angelo con lo scudo, che era l'emblema del casato.*
- *Il parco della Cittadella, cioè gli attuali **Giardini pubblici**. Qui sorgeva il castello dove prestava servizio Niccolò Ariosto, padre del poeta, che era comandante del presidio estense. Secondo gli studi più recenti Ludovico potrebbe essere nato qui. Lo ricorda una grande statua.*
- *Il **Mauriziano**, cioè la villa di campagna dei Malaguzzi. Qui, lungo la via Emilia, in località San Maurizio, il poeta trascorse periodi di villeggiatura e di composizione, poi ricordati nella IV Satira: "Già mi fur dolci inviti a empir le carte / li luoghi ameni di che il nostro Reggio, / il natio nido mio, n'ha la sua parte: / il tuo Maurician sempre vagheggio, / la bella stanza, il rodano vicino…"*



Ariosto ritratto da Tiziano nel 1510. Sotto, il canto 34 dell' "Orlando Furioso" in una edizione del 1565.

Prodotti diversi per ogni esigenza.
I sistemi di propulsione Bosch: sportivi, dinamici, pratici

La gamma di prodotti Bosch include soluzioni orientate alle esigenze individuali e alle differenti modalità di utilizzo



Performance Line CX: per gli e-biker più ambiziosi

Con la sua risposta diretta, un valore di coppia sensibilmente elevato e un supporto massimo fino al 300 per cento, la Performance Line CX di Bosch è tra i sistemi di propulsione più dinamici sul mercato. È apprezzata soprattutto dagli ebiker più sportivi ed è facile da integrare nel design del telaio delle mountain bike. Il risultato: maggiore altezza da terra e un risparmio di peso di 200 grammi.



Performance Line: per gli e-biker più dinamici

La Performance Line garantisce agli e-biker un'assistenza potente, diretta e dinamica. Il sistema di propulsione più potente di Bosch, è stato progettato appositamente per i ciclisti più sportivi e per tutti coloro che necessitano di una spinta nella guida, che sia durante un viaggio, negli spostamenti casa/ufficio o su terreni difficili.



Active Line: per chi, nella vita di tutti i giorni, mira all'essenziale

L'unità di propulsione Active Line fornisce una spinta moderata e ben dosata. Si distingue per le sue caratteristiche di guida armoniose ed è la prima scelta nella vita di tutti i giorni, per andare a fare compere, o per un tranquillo giro in bicicletta con la famiglia e gli amici. Utilizzando l'Active Line, si ha un notevole risparmio di energia e si possono raggiungere distanze maggiori.



Doppia capacità grazie a DualBattery

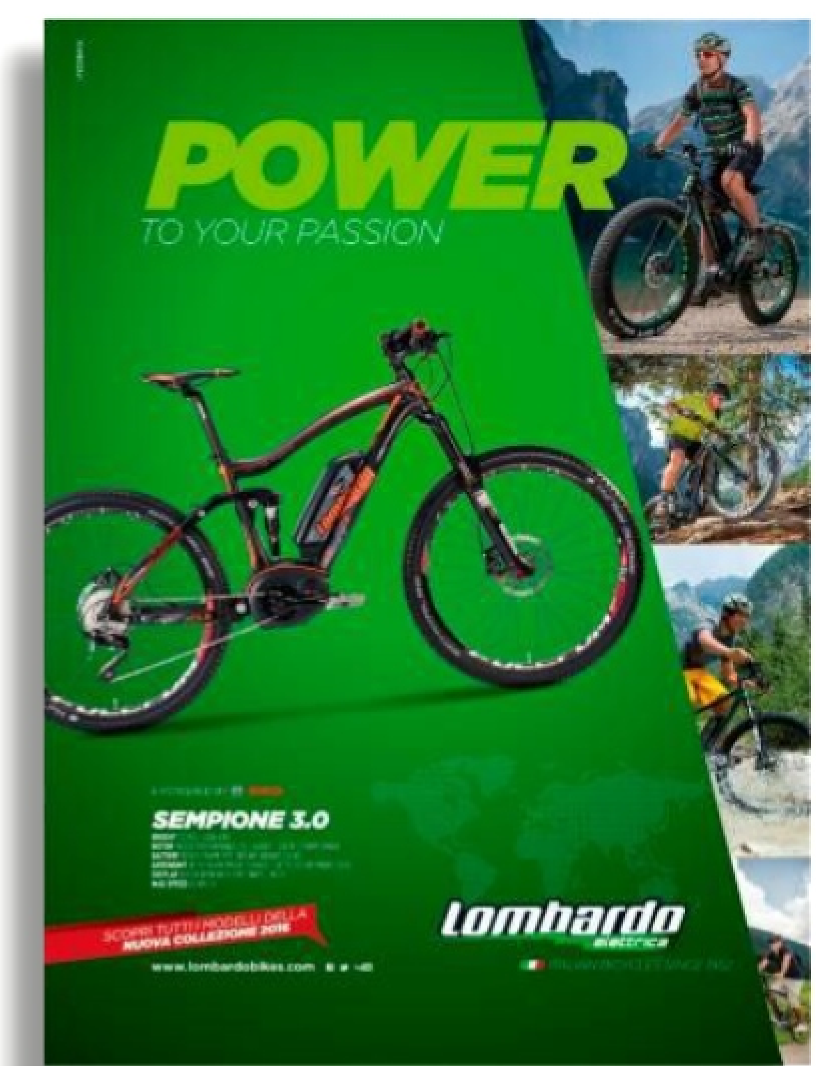
Per la stagione 2017 Bosch eBike Systems ha introdotto una novità sul mercato: DualBattery, la combinazione di due batterie Bosch PowerPacks collegate tramite un cavo a Y. Per ogni tipo di batteria, il doppio power pack con una potenza fino a 1.000 Wh permette di coprire distanze maggiori, superare salite più ripide e trasportare carichi più pesanti.



Un computer di bordo ancora più "smart"

Il computer di bordo all-in-one Nyon gestisce, in un solo apparecchio, la navigazione, il controllo della bicicletta elettrica e i dati di viaggio. Le nuove funzioni includono la rappresentazione geografica dell'autonomia restante e un calcolo del percorso basato su topografia locale, carica della batteria e livello di sostegno selezionato, per consentire di pianificare in modo ancora più preciso ogni escursione.







ECCELLENZE

Sono numeri che danno una certa vertigine: 3 milioni e 300mila forme di parmigiano reggiano prodotte ogni anno, oppure 8 milioni e 400 mila prosciutti di Parma, sempre all'anno. Ma la grandeur non è data solo dalla quantità (pur nella qualità), ma da nicchie di valore assoluto, come quella occupata dall'aceto balsamico Dop di Modena, invecchiato fino a 25 anni, che a conti fatti si paga intorno a 600 euro al litro, altro che champagne o sauternes! Per non parlare degli appena 50mila preziosi culatelli prodotti a Zibello e dintorni… Insomma il trionfo dell'enogastronomia di Parma-Reggio-Modena meriterebbe un intero numero di Meridiani. Nelle 22 pagine che seguono (un piccolo giornale nel giornale) abbiamo cercato di offrire un assaggio di queste eccellenze, a cominciare (qui a lato) con un incontro con Massimo Bottura, modenese, miglior chef al mondo, e non è un modo di dire.
A seguire: i segreti di prosciutto e parmigiano reggiano; l'Abc delle specialità più note (e non); il ritratto del lambrusco (anzi, dei tanti lambruschi); la visita ai musei dedicati al cibo; gli indirizzi da non perdere.

Dove non firmati, tutti i servizi sono a cura di Luca Bonacini.

Massimo Bottura

NUMBER ONE

Il miglior cuoco del mondo, secondo le guide e una recente classifica americana, è nato e cresciuto a Modena. Lo abbiamo incontrato

di Stefano Caffarri



S. CAFFARRI

"Camouflage", piatto complesso ideato nel 2012: in tutto ben 35 ingredienti quasi tutti polverizzati o essiccati, dalle ossa di lepre ai tartufi disidratati, dal caffè al cioccolato.

Parlare con Massimo Bottura è come affrontare un'onda sulla spiaggia, durante una mareggiata: la forza d'urto di un vortice di idee, la determinazione che i riconoscimenti non scalfiscono e, anzi, rafforzano e proiettano nel futuro. Ha quasi cinquanta collaboratori, fra cucina e sala, fra organizzazione e relazioni e ne parla con orgoglio, soprattutto di quelli che sono cresciuti con lui. Quelli che sono arrivati qui con la sola voglia di imparare e ora sono professionisti fatti e finiti, magari non ancora trentenni. Quelli che gli consentono di girare il mondo garantendo agli ospiti del ristorante uno standard qualitativo all'altezza delle aspettative.

Massimo Bottura è lo *chef patron* dell'Osteria Francescana di Modena, ristorante premiato con i più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali: dalle clamorose tre stelle della Guida Michelin al 20/20 della più diffusa guida nostrana, quella dell'*Espresso*, fino all'ultimo squillante traguardo, il primo posto



Massimo Bottura, 54 anni, fotografato all'interno della sua Osteria Francescana, a Modena. Dalla cucina tradizionale a quella d'invenzione. Lunghissime attese e prezzi adeguati: circa 200 euro per un menu degustazione, più un centinaio per i vini.

STEFANO CAFFARRI

nella classifica *World50best Restaurants*, lista a cura di una prestigiosa Academy americana che riunisce mille esperti di ogni parte del mondo.

Fino all'anno scorso Bottura era secondo in classifica. «Non è che sia cambiato granché. Siamo sempre qui a lavorare, a cercare il meglio», risponde quando gli si chiede come ci si sente al primo posto. Il meglio, e la perenne ricerca dell'ulteriore passo avanti, sono la sua ossessione. Lo spiega parlando di uno dei suoi "piatti *signature*" come si dice nell'ambiente, quelli che identificano un cuoco *urbi et orbi*: le Cinque consistenze del Parmigiano. Un piatto in cui il formaggio viene preparato e trasformato in cinque modi diversi, dal morbido fresco all'antico-croccante. «Un piatto fatto di niente, il che è più difficile, e che non ho smesso di tentare di migliorare ogni giorno, da vent'anni a questa parte».

È lo spunto per parlare dello stimolo che una cucina come la sua imprime alla selezione del prodotto, al miglioramento, al recupero e allo sviluppo. Per esempio: «Qui erano rimaste poche decine di Vacche Bianche (la Bianca modenese, anticamente diffusa sul territorio) e ora sono diverse centinaia. Il parmigiano prodotto con il loro latte è straordinario, come quello

da latte di Vacche Rosse nel reggiano».

Modena nel cuore, ma con lo sguardo rivolto all'orizzonte. «Modena è imprescindibile nel lavoro che faccio in Francescana. Ma quando sono a New York è l'urgenza del luogo, che governa il pensiero». Oltre al comandamento della qualità, non c'è nessun dogma nel progetto di cucina di Bottura. «La mia testa è a chilometro zero. Il luogo governa l'idea, e l'idea genera l'invenzione. Comunque io sto qui seduto su secoli di storia, che voglio e devo conoscere: la mia terra, la mia gente, chi lavora con me. Il mio compito è distillare tutto questo con mente contemporanea». E che cosa significhi "mente contemporanea" nella cucina della Francescana è palese in ogni assaggio dei suoi piatti, sia i classici sia le novità più ardimentose. In ogni frammento, foss'anche grande come una moneta da un centesimo, è racchiusa la vertigine della concentrazione, il respiro della vastità, l'ebbrezza dello stupore visivo. I colori sono a volte densi e solidi a volte diafani e rarefatti, come le sensazioni, anche tattili, che le materie trasmettono.

«D'altra parte vivo tutte le mie passioni con la stessa intensità: arte, musica e ovviamente cucina». Sono frequenti le citazioni di Bottura (nel suo ristorante e in cucina) di grandi artisti: famoso è l'omaggio al jazzista Thelonious Monk, un tocco di merluzzo nero in brodo nero, il cui il bianco del pesce sfavilla in contrasto abbagliante con la polvere nera e il fondo nero su piatto bianco. Così come le opere che tratteggiano gli ambienti dell'Osteria sono testimonianze di una vitalità inesausta e di una curiosità insaziabile. «Ho allenato il mio palato nei viaggi con i miei fratelli, cui sono grato per avermi fatto assaggiare il mondo. Ora posso scrivere una ricetta nello spazio del mio pensiero, sapendo esattamente quale desidero che sia il risultato finale», dice.

La cucina di Bottura, anche se proposta in un locale che si chiama "Osteria", non è una cucina popolare né pretende di esserlo: con la nuova ristrutturazione degli ambienti di via della Stella, e



S. CAFFARRI

"Omaggio a Thelonious Monk": trancio di merluzzo in doppia cottura (padella più bollitura), brodo di merluzzo al nero di seppia, "katsuobushi" (tonno essiccato), alghe e ricci di mare polverizzati.



LUIGI ESPOSITO

nonostante gli spazi siano stati allargati, i tavoli sono rimasti 12. Ambitissimi, sono sempre occupati, pranzo e cena, per molti mesi a venire. «Ho deciso di mantenere inalterato il numero dei coperti per garantire ai nostri ospiti lo stesso standard». E questo grazie agli ingenti investimenti per il rinnovo delle sale, ora salite a tre, e della cucina, dove si lavora in spazi separati per eliminare ogni sovrapposizione. «Abbiamo al lavoro più di una persona e mezzo per ogni ospite».

Ma Bottura oggi non è solo ristorante: sono i media a ritrarlo a fianco di personaggi celebri e statisti, sportivi e celebrità. Facile ed immediato il paragone con un altro personaggio che era stato capace di far ruotare il mondo attorno a Modena, di far scendere in pellegrinaggio piloti e attori, capi di stato e industrial: Enzo Ferrari che veniva criticato per costruire automobili di lusso, che solo pochissimi potevano permettersi. Ma anche a Maranello si coltivavano il sogno e l'ossessione di avere il meglio per il meglio.

Massimo Bottura oggi volge lo sguardo al domani con la serenità di chi vede certificate dal mondo le proprie convinzioni. E coltiva altri progetti. «Tutto è nato all'Expo, quasi secondo un riflesso automatico, quando mi sono reso conto di quanto cibo andasse sprecato. Poi a Rio, dove ho passato il mese delle Olimpiadi, ogni giorno c'era la colonna di camion pieni di frutta e verdura fresca pronti per l'inceneritore. Un terzo della produzione agricola finisce in fumo di fronte a miliardi di esseri umani denutriti o malnutriti». Ecco allora il grande progetto dei Refettori, un'iniziativa sociale senza scopo di lucro che Bottura



16 giugno 2016, primo pomeriggio: in via Stella, davanti all'Osteria Francescana (in basso, l'insegna) Massimo Bottura, di ritorno da New York dove è stato incoronato miglior chef al mondo, è accolto dal proprio staff festante: cori, abbracci, palloncini tricolori e gavettoni (o meglio pentolate) di acqua ghiacciata e champagne!



promuove nel mondo, raccogliendo importanti consensi. «Certo, l'aspetto caritatevole è importante, perché nei Refettori si sfamano decine di persone ai margini della società. Ma la cosa che davvero conta è la costruzione di una speranza: io con altri grandi cuochi trasmettiamo la nostra conoscenza agli operatori dei refettori, che poi potranno operare in autonomia». Come ricordano aforismi delle filosofie orientali: non regalare pesci, ma canne da pesca.

Se la gente viene a Modena all'Osteria Francescana da tutto il mondo, sopportando stoicamente le lunghe attese, non è solo per l'eccezionalità della cucina, ma anche per la particolarità della interpretazione di questa cucina. Per il suo modo così teatrale – in senso etimologico – di rappresentarla: gli ospiti vogliono (e possono) sentire raccontare la storia del piatto, la genesi, l'origine dell'idea perché Bottura sa farlo, massimamente quando lascia trasparire l'esaltazione per l'incontro, per la realizzazione del suo pensiero. Per la trasformazione di un ingrediente nella sua essenza e nel suo contrario, come appare in Camouflage: assaggiato una volta il suo ricordo resta per sempre. Sette erbe diverse liofilizzate, il foie gras, il civet di lepre, il cioccolato criollo, lo zucchero muscovado, le radici, il caffè, il tartufo polverizzato: un vortice di sensazioni incomprensibile a una lettura distratta. Invece questa "lepre nel bosco" acquista un senso quando appare sul tavolo, e soprattutto quando tatua le papille con una esperienza ai confini dello stordimento.

Momenti

• *Massimo Bottura è nato a Modena il 30 settembre 1962. Suo padre Alfio si occupava di prodotti petroliferi, mentre la madre Luisa era una grandissima cuoca ed è a lei che lo chef confessa sempre di dovere tantissimo (oltre che alla nonna e alla zia, che spiava in cucina quand'era bambino). Ultimo di cinque fratelli, Bottura da giovane collaborava con il padre e studiava giurisprudenza: poi nel 1986 ebbe l'occasione di rilevare la Trattoria del Campazzo (presso Nonantola).*

• *È così che, abbandonati gli studi di legge, è cominciata la sua grande carriera. Stage con Georges Cogny e poi Alain Duchasse, al Le Louis XV di Montecarlo. Quindi il trasferimento a New York, per completare la propria formazione e, nel 2000, un lungo periodo a El Bulli, in Spagna, dove da Ferran Adrià apprende le basi della cosiddetta "cucina molecolare", la scienza alimentare che studia le trasformazioni chimiche e fisiche che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione.*

• *Nel 1995, appena tornato a Modena dagli Stati Uniti, rileva l'Osteria Francescana, in via Stella 22. Qui costruirà il proprio successo negli anni a seguire: tre stelle Michelin nel 2012, miglior ristorante d'Italia secondo la Guida del Gambero Rosso nello stesso anno. Nel 2011, sempre a Modena (via Vignolese 58), apre Franceschetta58, una brasserie d'avanguardia. Con lui, alla Osteria Francescana, ci sono oggi il sommelier Beppe Palmieri e i "sous chef" Davide Di Fabio e il Takahito Kondo.*

• *Bottura si è sposato nel 1994 con Lara Gilmore, nata a Washington, laureata all'Hampshire College (studi umanistici e artistici), vegetariana fino a quando non l'ha conosciuto (mentre lui faceva pratica a New York, al Caffé di Nonna, a Soho). L'anno seguente Lara è venuta in Italia e da allora ha sempre seguito il marketing e la comunicazione dell'Osteria Francescana.*

• *Massimo Bottura vive al centro di Modena, in una casa arredata in stile anni Cinquanta con opere di artisti d'avanguardia alle pareti. Ha due figli: Alexa, oggi 19enne (e già specializzata in pancakes) e Charlie, 15 anni.*



D. SANDISON/CONTRASTO

Bottura con la moglie Lara in una foto del 2012.

Prosciutto crudo: dieci domande

UN MAIALE PER AMICO

Per gli egizi era portatore di lebbra e ai porcari non era permesso entrare nel tempio, per ebrei e islamici un animale immondo. Viceversa nell'antica Grecia il maiale era una risorsa e il porcaro Eumeo è addirittura chiamato divino. Poi etruschi e romani scoprirono quanto fosse prezioso e la sua carne (salata) un cibo che si conservava tutto l'anno. Così nel Medioevo arrivano salami e mortadelle e nel Rinascimento si definiscono le figure del trinciante, preposto al taglio, e dello scalco, dedito al servizio delle carni. E affettare il prosciutto diventa un'arte.

1. Dove (e quando) è nato?

In valle Padana al tempo dei Galli, terra ricca di acqua, boschi, ghiande e castagne. I suoi abitanti erano bravi ad allevare i maiali e a lavorarne la carne. Poche incertezze sull'origine del nome: "prosciutto" riporta a due termini latini, *perexsuctum*, che significa "asciugato", e *perex suctum*, "prosciugato". A conferma c'è la tradizione dialettale parmense, *pàr-sùt*, che si traduce in "sembra asciutto", indicando l'evaporazione dell'umidità durante la stagionatura.

2. Come si fa?

È un lavoro lungo. Si lascia riposare la coscia per circa 24 ore in celle di raffreddamento a zero gradi, in modo che si rassodi, favorendo poi l'asportazione di grasso e cotenna, nella misura del 24 per cento. È così che nasce la sua forma tondeggiante. Interviene poi la salatura: la cotenna con sale umido e il magro con sale a secco. Dopo una settimana le cosce subiscono ancora una passata di sale e poi riposano per 2-3 settimane. Si elimina quindi il sale residuo, sono lasciate riposare ancora tre mesi, dopodiché sono appese e battute. Segue la sugnatura, una protezione del muscolo con grasso di maiale, sale e pepe, che renderà la carne morbida e saporita. Trascorsi così i primi sette mesi dall'inizio della lavorazione, il prosciutto sarà posto in stagionatura per almeno 12 mesi.

3. Chi decide che tutto è andato bene?

La sorte del singolo prosciutto è decisa dal maestro assaggiatore, con la sua "fibula", o "tasto", un osso di stinco di cavallo. L'ago viene fatto penetrare con perizia per non oltre un centimetro, nel "confine" fra la parte magra e quella grassa, e in diversi punti della massa muscolare. In questo modo vengono segnalate al naso dell'assaggiatore eventuali anomalie di maturazione (per esempio se il prosciutto è troppo salato o troppo dolce).

4. Quali carni si scelgono?

I suini indicati dal disciplinare del Consorzio del prosciutto di Parma, istituito nel 1963 (*www.prosciuttodiparma.com*), possono essere esclusivamente di razza Large White, Landrace e Duroc, con 9 mesi d'età, un peso intorno ai 160 chili, e devono essere nati e allevati in dieci regioni del centro-nord Italia. Sono nutriti a granoturco, orzo e siero derivato dalla produzione del parmigiano reggiano.

5. Che cos'è il Nero di Parma?

Un altro tipo di maiale. A partire da metà degli anni Novanta, alcuni allevatori si sono dedicati (con successo) al recupero del cosiddetto Suino Nero di Parma, un animale che risale al tempo dei Romani e che si era quasi estinto: pelle color ardesia scura e mantello grigio scuro tendente al nero, con orecchie dirette in avanti e verso il basso, allevato all'aperto, fuori dal territorio del Consorzio. Se ne ricavano carni prelibate, dalla forte marezzatura dei tagli, ideali per salumi, prosciutti e carne alla griglia.

6. Quali sono le sue caratteristiche?

Il prosciutto di Parma ha colore uniforme, fra il rosa intenso e il rosso, con rilevanti striature bianche di grasso e uno spesso strato di grasso niveo e brillante. Al palato il segno distintivo è rappresentato da persistenza e dolcezza, con ampie sfumature di sapori, dal miele ai fiori e agli agrumi canditi, fino allo speziato del pepe nero e all'intenso della sugna.

7. Come si distingue dagli altri?

Il più classico dei *competitor* è il San Daniele friulano (una trentina i produttori). Si distingue alla vista per il classico zampino affusolato (il Parma ha il gambo



Quarantamila prosciutti in stagionatura nelle cantine di Pio Tosini, a Langhirano.

BENOIT DECOUT/REA/CONTRASTO

corto, che è la parte più dolce), il colore rosso rosato della fetta nella parte magra, il bianco candido nella parte grassa di contorno e le marezzature (il grasso intramuscolare). Il sapore è più delicato. L'aria asciutta delle colline di San Daniele fa maturare prima i prosciutti, mentre a Parma l'elevata umidità e la nebbia d'inverno consentono una stagionatura che mantiene le cosce piuttosto morbide: il risultato è che a parità di stagionatura il prosciutto friulano sembrerà sempre più maturo di quello parmense. Diverso è il confronto con altri prosciutti, come i toscani, per tradizione caratterizzati da un impiego più importante di sale, erbe aromatiche e spezie che determinano un sapore deciso e una carne tenace.

8. Esiste anche un prosciutto di Modena...

Sì, grazie a un piccolo consorzio nato nel 1969 e formato da soli 9 produttori, distribuiti per disciplinare fra le colline e le valli del bacino del fiume Panaro, fino ai 900 metri di altitudine, nelle province di Bologna, Modena e Reggio (*www.consorzioprosciuttomodena.it*). Le caratteristiche del prosciutto sono chiaramente differenti dal Parma. Il Modena (già presente nei banchetti ducali estensi) ha fetta dal colore rosso vivo, profumo dolce e intenso, gusto sapido ma non salato.

9. E dal punto di vista nutrizionale?

È un prodotto totalmente privo di conservanti, coloranti e additivi, con pochi grassi, molti sali minerali, vitamine e proteine di qualità. È adatto a tutti, bambini, anziani e sportivi. In particolare, questi ultimi possono beneficiare di un'azione detossificante e anti-fatica degli aminoacidi ramificati – valina, leucina e isoleucina – che costituiscono più del 20 per cento della quota proteica totale e sono ritenuti fondamentali nella riparazione del danno muscolare dovuto all'usura causata dal movimento.

10. Come difendersi dai falsi?

La tracciabilità è fondamentale ed è assicurata da quattro timbri impressi nel prosciutto. Un primo tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore sulle cosce del suino, con proprio codice di identificazione e il mese di nascita dell'animale. Un secondo timbro a fuoco (P.P.) indica lo stabilimento di macellazione. Mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati a rilievo, insieme con la sigla C.P.P. nel sigillo metallico costituito da una corona circolare. Per ultimo, dopo attente verifiche, il marchio a fuoco del Consorzio, una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la scritta PARMA e, ancora, il codice dell'azienda presso cui è stata effettuata la lavorazione.

Assaggi

Ecco alcuni indirizzi selezionati.

• ***S. Ilario Prosciutti*** *Via Ponticella 18, Mulazzano Ponte (Pr), tel. 0521857144. Fondato nel 1968, produce prosciutti stagionati 24 mesi e, su prenotazione anche 30, con carni di suino bianco.*

• ***Tanara Giancarlo*** *Via Fanti d'Italia 73, Langhirano (Pr), tel. 0521852943, www.tanaragiancarlo.it Carni di suino bianco pesante (ma anche Nero di Parma), poco sale marino naturale e una stagionatura lenta in cantine seminterrate.*

• ***Leporati Prosciutti*** *Strada Langhirano 29, Langhirano (Pr), tel. 0521854421, www.leporati.it Aperto nel 1969, prosciutti a base di suino bianco, di grande dolcezza ed eleganza, stagionati 18 mesi e su richiesta anche 24.*

• ***Prosciuttificio Leonardi*** *Via Fondovalle 2955, Marano Sul Panaro (Mo), tel. 059703175, www.prosciuttificioleonardi.com Carni di suino bianco allevato fra Modena e Bologna, stagionate fino a 20-24-36 mesi. L'area degustazione e vendita consente di assaggiare quasi cinquanta prosciutti diversi.*

• ***F.lli Guerzoni*** *Via Fondo Val Tiepido, 12, Maranello (Mo), tel. 0536941221, www.salumificioguerzoni.com Prosciutto di Modena Dop, ottenuto con cosce selezionate di maiali bianchi pesanti italiani e stagionature di 16-17 mesi.*

• ***Cà Lumaco*** *via Mazzoni 740, Montetortore, Zocca (Mo), tel. 059987642. I maiali di razza Mora Romagnola crescono indisturbati in ampi spazi aperti di montagna, cibandosi solamente di ghiande e castagne. Poche centinaia di prosciutti stagionati 42 e 60 mesi di straordinaria morbidezza e finezza, da tagliare al coltello.*

Nei secoli fedele!

Hanno inventato lo champagne, molti importanti rimedi della farmacopea ne portano la firma e non c'è liquore arrivato fino a noi che non sia stato concepito da loro. Ma una delle invenzioni meglio riuscite dei monaci è il parmigiano reggiano. Oggi 50mila addetti ne producono quasi 133mila tonnellate (cioè 3 milioni e 302mila forme). Un terzo è esportato.

1. Come ha avuto origine?

Nel Medioevo, i monaci delle abbazie benedettine e cistercensi bonificarono la pianura parmense e reggiana, quindi cominciarono ad allevare vacche per i lavori agricoli e la produzione del latte. La presenza di molta acqua, la vicinanza alle saline di Salsomaggiore, il foraggio di buona qualità e l'intuito dei monaci, che impararono a fare il formaggio e ad "asciugarlo" padroneggiando la stagionatura, contribuirono alla nascita di un alimento in grado di durare nel tempo, e quindi viaggiare.

2. Lasciando tracce storiche...

Nel 1254 un atto notarile redatto a Genova conferma come il *caseus parmensis* (il formaggio di Parma) fosse già conosciuto, mentre la testimonianza letteraria più nota ci porta al 1344, quando Giovanni Boccaccio nel *Decameron* parla del Paese del Bengodi e di una montagna di "parmigiano grattugiato" su cui rotolare "maccheroni e ravioli".

3. Quali sono le sue caratteristiche?

Sono trascorsi nove secoli, ma gli ingredienti non sono cambiati: latte, sale, caglio, miscelati ogni giorno nella zona d'origine. È un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, con un contenuto d'acqua pari al 30 per cento circa, molto meno rispetto agli altri formaggi che ne hanno in media il 50 per cento. Ne deriva un'elevata concentrazione di sostanze nutritive. È un prodotto semi-grasso, ottenuto dalla parziale scrematura del latte, pieno di calcio e di fosforo (50 grammi coprono metà del fabbisogno giornaliero di un adulto), molto digeribile perché ricchissimo di aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili da parte dell'organismo. Ed è l'ideale per le persone intolleranti al lattosio, visto che ne è privo.

4. Merito anche delle mucche?

Naturalmente. A conferire il latte per la produzione del parmigiano sono oggi circa 244mila vacche. La loro alimentazione è fondamentale: già nel 1957 un regolamento imponeva agli allevatori di usare esclusivamente fieni controllati della zona d'origine secondo disciplinare, senza assumere altri alimenti (come i foraggi fermentati e gli insilati di mais), di qualità inferiore, che causano problemi nella stagionatura.

5. Come si fabbrica?

Il latte della mungitura della sera viene lasciato riposare fino al mattino in ampie vasche, dove affiora la parte grassa, dalla quale si otterrà il burro. Le tipiche caldaie di rame a forma di campana capovolta ricevono il latte intero che proviene dalla mungitura del mattino, insieme con il latte scremato della sera, il caglio di vitello e il "siero innesto". Il latte coagula in pochi minuti e la cagliata viene frammentata dal casaro in granuli caseosi, poi portata a 55 gradi, fino a quando i granuli precipitano sul fondo della caldaia andando a formare un'unica massa. Dopo circa cinquanta minuti, il casaro estrae questa massa e la taglia in due parti, avvolgendola in una tela e ponendola in una fascera che conferirà la classica forma. Ogni forma ancora "fresca" verrà contrassegnata da una placca di caseina, con un numero unico e progressivo che rappresenta la carta d'identità della forma (vedi domanda numero 10).

6. Quanto deve stagionare?

Il disciplinare impone che si possa chiamare parmigiano reggiano un formaggio che raggiunga il 12esimo mese, ma procedere a un'ulteriore stagionatura conferisce caratteristiche di complessità e piacevolezza notevoli. Secondo gli esperti, per raggiungere la piena maturazione, il parmigiano deve



Quasi la metà degli oltre 350 caseifici a produzione Dop si trova nella provincia di Parma.

AMIEL JEAN-CLAUDE/HEMIS.FR

trascorrere due estati, sottoponendosi dunque a due anni di trasformazioni enzimatiche particolarmente intense, tipiche del caldo estivo. Secondo alcuni il picco di fragranza e tipicità organolettica si colloca dai 24 ai 36 mesi, durante i quali il prodotto è sorvegliato dal casaro, che "batte" periodicamente ogni forma.

7. Ci sono stagionature più lunghe?

Negli ultimi anni alcuni produttori hanno scelto questa strada, investendo sul tempo di permanenza delle forme nei magazzini. Ma è una corrente di pensiero che ha diversi detrattori secondo i quali, superata una certa soglia, la struttura, grazie ai processi di scomposizione proteica, diventa gessosa e solubile, i profumi diminuiscono e il sapore evolve decisamente verso il piccante.

8. Nove secoli di vita, dunque anche estimatori famosi...

Moltissimi. Molière prima di morire volle una scaglia di parmigiano reggiano, che i biografi raccontano fosse parte della sua dieta. Alexandre Dumas offriva ai suoi ospiti maccheroni al sugo cosparsi di parmigiano. Napoleone Bonaparte si faceva preparare, dal cuoco personale, un'insalata di fagiolini verdi e parmigiano. Ma la testimonianza più celebre è forse quella di Robert Louis Stevenson, al capitolo 19 de *L'isola del tesoro* (1883): i nostri eroi ritrovano sull'isola l'ex pirata Ben Gunn, che era stato abbandonato lì anni addietro. E il dottor Livesey, come primo intervento, estrae da una tabacchiera alcune scaglie di parmigiano e gliele mette in bocca: "*Parmesan cheese, a cheese made in Italy, very nutritious*".

9. È il formaggio più imitato al mondo: come viene protetto?

La tutela fondamentale è quella del Consorzio del formaggio parmigiano reggiano, che nel 1964 ha messo a punto l'ormai celebre marchiatura d'origine. Sul suo sito (*www.parmigianoreggiano.it*) si trova fra l'altro la lista completa dei caseifici (oltre 350), con l'indicazione di quelli con spaccio e delle strutture che aderiscono alla manifestazione "Caseifici aperti".

10. Su una forma sono scritte molte cose...

Che consentono una completa tracciabilità del prodotto a partire dall'origine. La "marchiatura di produzione" prevede: il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, il marchio di origine (la scritta a puntini) e il marchio Cee. Inoltre su una placca di caseina viene indicato un codice identificativo della forma. A questa si aggiunge, dopo un anno di stagionatura, e superato l'esame dei tecnici del consorzio, un bollo a fuoco che rappresenta la "marchiatura di selezione". Ogni forma pesa una quarantina di chili e per ottenerla sono necessari 550 litri di latte.

Assaggi

Ecco alcuni indirizzi selezionati.
- ***Caseificio Gennari** Via Varra Superiore 14/A, Collecchio (Pr), tel. 0521805947, www.caseificiogennari.it*
- ***Caseificio Agrinascente** Via San Michele Campagna 22/b, Fidenza, tel. 0524522334, www.agrinascente.it*
- ***I Sapori delle Vacche Rosse** Via Giambattista Vico 114, SS 9, loc. Cella (Re), tel. 0522946569, www.isaporidellarossa.com*
- ***Latteria sociale moderna** Via Angelo Secchi 77, Bibbiano (Re), tel. 0522882436, www.latteriasocialemoderna.it*
- ***Caseificio Hombre** Via Corletto sud 320, Modena, tel. 059510660, www.hombre.it*
- ***Caseificio Rosola** Via Rosola 1083, Zocca (Mo), tel. 059987115, www.caseificiorosola.it*

Scarpazzone o morazzone?

Bastano pochi chilometri, da Parma a Modena, e il nome di un piatto (talvolta immutato, talvolta di ricetta nuova) cambia. E i tortellini, che qui sono anolini e là diventano cappelletti? L'abbecedario della via Emilia spiega...

a cura di Luca Bonacini

Il borlengo? Ne è particolarmente ghiotto Vasco Rossi, e lo documentano addirittura foto degli anni Settanta. L'acqua d'orcio? Il primo ad autorizzarne a vendita in pubblico, a Reggio, è stato il nonno di Ludovico Ariosto, il governatore Ippolito Malaguzzi. È nato prima lo zampone o il cotechino? E nell'erbazzone (detto anche scarpazzone, *scarpazòun*, *scarpassòt*, o morazzone, che deriverebbe dal latino *moretum*, una torta di erbe degli antichi romani) il riso va messo o no? A farsi domande e a darsi risposte – spesso ben più di una – in materia di cucina emiliana, si andrebbe davvero per le lunghe, e un fascicolo intero di MERIDIANI forse non basterebbe. Secoli di dominazioni hanno creato una gastronomia complessa, ricca e povera (che fa i conti con il maiale sempre e comunque), nobilitata nel modenese e nel reggiano da quattro secoli di cuochi degli Estensi, e nel parmense dalla dinastia dei Farnese, che hanno a mano a mano codificato una cucina territoriale alimentata da una grande tradizione norcina, con piatti simbolo della quotidianità e altri delle feste. Ecco, in un semplice abbecedario, alcune specialità celeberrime, e altre meno note.



TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

Il "maestro assaggiatore" di aceto balsamico Dia Morselli.

ACETO BALSAMICO. Prodotto a Reggio e Modena in solai rigorosamente esposti a sud, in un numero imprecisato di acetaie artigianali (nel modenese quasi 5000 famiglie), per destinarlo al consumo familiare e/o rivenderlo. Una pratica che risale all'usanza dei romani di cuocere il mosto per ricavarne un dolcificante, mentre bisogna attendere il 1046 per vedere scritte le parole "aceto balsamico", e precisamente in occasione del passaggio nella pianura Padana di Enrico III, che riceverà in omaggio un "aceto perfettissimo" da Bonifacio, marchese di Toscana e padre di Matilde di Canossa. Oggi in commercio sono reperibili essenzialmente tre prodotti: l'aceto balsamico tradizionale di Modena, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio e aceto balsamico di Modena, Igp. Quest'ultimo meno pregiato e molto meno costoso, si discosta dagli altri perché prodotto con vino, aggiunte di mosto cotto, talvolta caramello, eventualmente aceto



ELISA POZZO/MERIDIANA/SINTESI

Le "crescentine", versione bolognese dello gnocco fritto.

invecchiato. Invece gli altri sono ottenuti con mosto cotto di uve autoctone, attraverso un lungo processo di invecchiamento (minimo dodici anni, oppure venticinque), e travasi all'interno di botti di legno di differenti essenze, con la creazione di un *bouquet* unico.

BORLENGO. Nasce nel 1266 nella montagna modenese, forse a Guiglia, nel corso di un assedio. Agli assediati si acuì l'ingegno, e potendo disporre solo di acqua e farina mescolarono il tutto e ne fecero un disco di pasta sottile, che cotto sul fuoco diventava morbido e croccante, e una volta condito con un trito di lardo, aglio, rosmarino e sale (e successivamente con una spolverata di parmigiano), era gustoso e soprattutto saziava. L'accerchiamento durò tanto a lungo che i belligeranti decisero di ritirarsi.

Borlengo: una specie di "crepe" molto sottile e croccante.



ARCHIVIO CUCCHIAIO D'ARGENTO

CALZAGATTI. La polenta, alimento salvavita del nord Italia, trova in questo piatto povero (chiamato a Modena calzagatti o papparucci, e a Reggio *calzagai*) una piacevole digressione. Si ottiene aggiungendo alla polenta, a fine cottura, un umido di fagioli. Una volta rappresa e diventata di colore marrone, dalla polenta si ricavano rettangolini da friggere in olio o strutto. Straordinariamente saporiti, in alcuni paesi della montagna vengono abbinati alla ricotta fresca vaccina.

DITO MIGNOLO. O meglio, "tortellini del dito mignolo". L'oste lubrico che inventò i tortellini, sbirciando il perfetto ombelico della bella dama dal buco della serratura di una locanda nel modenese (questa la leggenda), non poteva certo immaginare che la sua creazione sarebbe divenuta oggetto di sfide fra Modena e Bologna, dove la bontà del tortellino si coniuga a un brodo di cappone, e alla capacità delle *rezdore* (le "reggitore", cioè le padrone di casa) di farli di piccolissime dimensioni, del dito mignolo appunto. Forse piatto di recupero dei ricchi avanzi delle mense dei signori, dall'equilibrio perfetto, fra parmigiano reggiano, polpa di maiale, prosciutto crudo, petto di gallina e mortadella... Ma qui entriamo nel campo delle innumerevoli varianti che caratterizzano ogni frazione, ogni quartiere, ogni condominio, ogni pianerottolo. Associazione per la tutela del tortellino: *www.lasannicola.it*

ERBAZZONE. Lo *street food* reggiano per eccellenza. Una torta salata di pasta sfoglia, preparata con un saporito ripieno di bietole o spinaci, cipolla, aglio, pangrattato e tanto parmigiano reggiano, completata da pezzetti di lardo e di strutto di maiale, sopra alla pasta. Una ricetta di tradizione contadina che risale probabilmente al medioevo, conservata gelosamente dalle donne di casa, menzionata nelle opere di Mastro Martino e Bartolomeo Sacchi, nel *Libro de arte coquinaria* (1450), e *De bonesta voluptate et valetudine* (1475). A differenza di quella di pianura, la versione di "montagna" (in particolare delle zone intorno al monte Fosola, nel felinese, nel carpinetano e nel casinese) chiamata in dialetto *scarpasun*, prevede fra gli ingredienti anche il riso, una variante con una nota dolce e un impasto più morbido, che nacque agli inizi del Novecento, forse per merito delle mondine, chiamate da marzo a ottobre a lavorare in risaia, e che potevano portare a casa un chilo di riso, per ogni giorno di lavoro.



ANDREA SAMARITANI/MERIDIANA/SINTESI

Nella trattoria Aldina (Modena), che conserva l'arredo anni Settanta, si preparano ogni mattina tagliatelle e tortellini.

FORTANA DI SAN SECONDO. Un vino semplice e schietto della Bassa parmense, chiamato anche "uva d'oro", già amato da Giuseppe Verdi, prodotto fin dal lontano Quattrocento nelle zone di San Secondo, Pavarara, Soragna, Busseto, dove un tempo scorreva il fiume Taro, e la terra è sabbiosa e ghiaiosa. Citato in un trattato del Cinquecento se ne lodano le caratteristiche, ritenute perfette per i salumi e i piatti locali, e nel secolo successivo, verrà descritto come "la regina delle uve negre per fare buon vino, sano, durevole e generoso". Una forza che connota il vitigno, e potrebbe essere all'origine del nome Fortana, malgrado il carattere fresco, frizzante, lievemente dolce, non particolarmente alcolico, e l'aroma piacevole e fruttato.

GNOCCO FRITTO. A Modena e Reggio si chiama così, mentre a Parma è la torta fritta, poi ci sono i chisolini (*chisulein*) piacentini, i *pinzin* fritti ferraresi, la crescente bolognese... ma la ricetta è pressoché la medesima, un semplice impasto di acqua, sale e farina, cui ognuno aggiunge un suo tocco personale, chi il latte, chi lievito, chi addirittura yogurt. Ma su una cosa sono tutti d'accordo: la frittura a base di strutto bollente. E poi salumi a volontà. Menzionato da Cristoforo di Messisbugo, cuoco degli Estensi; da Ludovico Antonio Muratori nel suo trattatello sui lievitati; da Pellegrino Artusi alla fine dell'Ottocento. Confraternita del Gnocco d'Oro: *http://gnoccodoro.blogspot.com*

INTRIGONI. Cioè le chiacchiere di Carnevale. Un dolce che appartiene alla tradizione pasticcera reggiana, e incarna i giorni delle burle. Classicamente, viene preparato dalle mamme in forma di mascherine, con un impasto a base di farina, uova, latte fresco, zucchero, lievito, burro, da alcune arricchito con un bicchiere di sassolino (liquore all'anice tradizionale modenese) o di anisetta, uno spruzzo di vino bianco, scorza di limone e arancio.



ANDREA SAMARITANI/MERIDIANA/SINTESI

Antichi nocini alla drogheria Roteglia, a Sassuolo.

LASAGNE AL FORNO. Menzionate già da Apicio (25 a.C.-37) con il nome di *lagana*, con sfoglia sottile a base di farina di grano cotta al forno o sul fuoco, e carne cotta, erano molto simili a un pasticcio di pasta e carne. Un piatto poi conteso fra Napoli e Bologna, con sostanziali varianti di besciamella, ricotta, mozzarella, che arrivò in Emilia in epoca rinascimentale, con l'avvento della pasta all'uovo, sposandosi alle "lasagne romane" nel Seicento, e dando vita a quelle odierne, completate un secolo più tardi dall'arrivo del pomodoro. Non considerate da Pellegrino Artusi nel suo compendio *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (1891), saranno codificate da alcuni ristoratori bolognesi a inizio Novecento e raccontate da Paolo Monelli, nel *Ghiottone errante* del '35. Si preparano gialle o verdi, e di dimensioni variabili, in tutta l'Emilia.

Lasagne al forno: con la besciamella 135 calorie all'etto.



ISTOCK

MOSTARDA FINE DI CARPI. Già Alessandro Tassoni definì Carpi "città della mostarda fina" in *La secchia rapita* del 1622. E anche Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese dei Gonzaga di Mantova, ne descrive le modalità di preparazione e presentazione nelle complesse portate di corte. Una specialità a base di mele Gagliardina, miele, scorza d'arancia, spezie e gocce di senape: progressivamente scomparsa, oggi rivive grazie alla spezieria All'insegna del Pomo d'Oro.

NOCINO. A conclusione di una cena emiliana ne compare puntualmente sulla tavola una bottiglia. Un digestivo dalle origini lontane, forse bevanda euforizzante del popolo dei Picti, portato nella penisola dai legionari romani di ritorno dalle campagne britanniche. Liquore misterioso, avvolto da un alone di magia: dovrebbe essere prodotto solo durante la notte di San Giovanni, e solo mani femminili dovrebbero raccogliere le noci ancora verdi, per poi stenderle alla rugiada della notte di mezza estate, e il giorno dopo iniziarne la lavorazione unendo alle noci acerbe alcool e zucchero, e infine lasciando i vasi ermeticamente chiusi per 40 giorni al sole: *wwwordinedelnocinomodenese.it*

ORCIO. O meglio, acqua d'orcio, bevanda analcolica e dissetante a base di radice di liquirizia fatta bollire in acqua con semi d'anice e finocchio, scorza d'anice ed estratto di liquirizia, servita fredda... tutto riporta al 1412 quando ne venne autorizzata la vendita a un chiosco di Reggio, in piazza Maggiore (ora piazza del Duomo). L'Acqua d'Orcio, che in passato veniva preparata anche con l'orzo, è una bevanda della quale si era persa memoria, ma che dagli anni Settanta aveva tornato ad essere distribuita e veniva prodotta da una industria locale. Dopo un'ulteriore battuta d'arresto, oggi è tornata in voga, e si può trovare in alcuni locali di Reggio.

PESTO DI CAVALLO Anche se si dice più spesso cavallo pesto, o *caval pist*. Probabilmente si è diffuso dopo il 1873, in seguito all' autorizzazione di poter macellare carne equina, che nel 1881 darà il via alla prima "beccheria", gestita da un non meglio identificato Orlandelli nell'Oltretorrente. Si prepara esclusivamente con carne di cavallo cruda, tritata e macinata, differenziando il pesto in tre categorie, a seconda della quantità di grasso. Dopo aver insaporito il pesto con un pizzico di sale e aver

aromatizzato il piatto con uno spicchio d'aglio, lo si condisce con olio extravergine e talvolta con limone. Ma non bastano il cavallo pesto, il pesto di cavallo alle cipolle, le polpette di cavallo alla bardigiana e l'immancabile tartare: a Parma c'è anche uno stracotto di somarina, o asinina, ricetta che impone alla carne un'intera notte di marinatura con verdure, aromi e vino rosso, e una lenta cottura di cinque ore per rendere la carne morbida e saporita. L'abbinamento principe è con la polenta gialla.

QUADRETTI. In brodo con i fegatini: le *rezdore* erano maestre nell'utilizzare con parsimonia ciò che avanzava in cucina, dando vita a piatti apparentemente semplici ma di grande piacevolezza, come questa ricetta modenese, fatta con il brodo dei tortellini avanzo della domenica e con i ritagli rimasti nella preparazione della sfoglia delle tagliatelle (asciutte), e dei tagliolini (in brodo), cui si aggiungevano i fegatini del pollo, che nei giorni di festa era stato cucinato arrosto o alla cacciatora.

ROSA DI PARMA. Filetto di manzo, fette di prosciutto di Parma e lamelle di parmigiano, il tutto arrotolato e chiuso alle estremità con lo spago da cucina. Si lascia rosolare a fuoco lento, con olio, burro, aglio e rosmarino tritati, allungando la cottura con lambrusco e marsala per circa mezz'ora. Tolto il filetto dalla casseruola si aggiunge panna al fondo di cottura e si riduce l'intingolo. Si taglia a fette, cospargendole di salsa, e si serve.

SPONGATA. Senza la quale in Emilia non è Natale. Si tratta di uno dei cosiddetti "pani arricchiti", con un guscio di frolla fragrante e cuore speziato. Mai uguale, è preparata in modi diversi a distanza di pochi chilometri. Ci sono quella montanara (di Berceto), che è a tutto miele, e quella di Busseto, che prevede noci, pinoli, uvetta, e mostarda. Rinomata è la spongata di Brescello, dove la frolla, che racchiude il ripieno di frutta secca e frutta candita, è impastata con vino bianco.

La preparazione della spongata alla Antica Spongateria Guidi, di Corniglio (Parma), attiva dal 1901.



ANDREA SAMARITANI/MERIDIANA/SINTESI



ELISA POZZO/MERIDIANA/SINTESI

La cottura dello zampone al ristorante San pellegrino, di Spilamberto (Modena). Circa 3 ore a fuoco lento.

TORTÉL DÓLS. Tortelli dolci. La tradizione narra che durante il periodo natalizio Maria Luigia fosse solita offrire ai barcaioli della Sacca di Colorno, minuscola frazione sulle rive del Po, un tortello dal cuore dolce, chiamato appunto *tortél dóls*. Da allora la ricetta si è tramandata nel tempo, fino a diventare per gli abitanti di Colorno, Mezzani, Sissa, Torrile e Trecasali, il piatto più importante nei giorni di festa, in particolare la vigilia di Natale, l'ultimo giorno dell'anno e la festa di Sant'Antonio. Vino cotto, mostarda di mele cotogne, pere nobili, cocomero, servita con burro fuso e parmigiano. *www.torteldols.com*

UNGHERESE. Torta nata nel laboratorio della pasticceria Pagani, fondata nel 1864 nel cuore aristocratico del centro di Parma, dove si respira ancora l'atmosfera della capitale del ducato. Il dolce è diventato nel corso degli anni un simbolo della città, cioè la "torta ungherese": cinque strati di torta Margherita farciti con una crema al cioccolato e spolverata di cacao. Creata rileggendo la famosa torta Dobos.

Tortél dóls: nel II week end d'ottobre Gran Gala a Colorno.



VACCHE ROSSE. Una razza autoctona dal mantello rosso quasi scomparsa, eredità delle invasioni barbariche del VI secolo, con la quale i monaci benedettini iniziarono (otto secoli fa) a produrre il formaggio (parmigiano reggiano). Nei passati anni Cinquanta si contavano circa 41mila vacche rosse, che però vennero sostituite con le razze cosmopolite Bruna Alpina e Frisona, che producevano più latte. Negli anni Settanta le unità erano 8mila, dieci anni più tardi appena 450. Alla fine degli anni Ottanta, grazie ad alcuni produttori illuminati che iniziarono a produrre parmigiano reggiano da razza reggiana, si invertì la tendenza e oggi si contano circa tremila capi. *www.consorziovaccherosse.it*

ZAMPONE. Il primo riconoscimento ducale arriva nel 1776 quando Francesco III, allora governatore di Milano, mandò a prendere urgentemente a Modena "24 zampetti d'ottima pasta". Un piatto delle feste, dalla carne selezionata di maiali nutriti a cruschello, crusca e granoturco, che viene tolta dalle spalle, dal collo, dalla testa, dai polpacci, utilizzando anche scannello, guanciale e cotenna. Il tutto macinato e mescolato (aggiungendo sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano sarà messo nella zampa del maiale, pulita e raschiata, cui seguirà stufatura e stagionatura. Consorzio Zampone di Modena: *www.modenaigp.it*

CACCIA AL TESORO

Autostrada gourmet

La migliore area di servizio d'Italia? Naturalmente in provincia di Modena, sulla A1, Secchia Ovest. Una accurata inchiesta di "Quattroruote", che ha visitato 82 aree sul percorso da Milano a Palermo, non lascia dubbi: l'unica a 5 stelle è questa. Assolutamente nessun elemento negativo, bagni eccellenti e soprattutto qualità gastronomica garantita dal marchio Eataly: caffetteria aperta 24 ore su 24, banco dolci a cura di Luca Montersino (il pasticciere di Eataly), insalate di Ortobra, tortellini del pastificio Rossi, passatelli con parmigiano reggiano, carni piemontesi presidio Slow food, piadine Maioli di Cervia. Al primo piano ristoranti con 350 posti a sedere, con servizio al tavolo, fra i quali "La pasta, la pizza e la sosta". Incidentalmente, le aree a 4 stelle sono solo tre e due di queste (Somaglia Ovest e Arda ovest) sono sempre in terra emiliana.

A PARMA

Casa del formaggio

Isabella Battecca guida questo negozio dal 1984, con otto collaboratrici. Pregiate selezioni di salumi (frutto di una ricerca trentennale): prosciutto crudo Sant'Ilario fino a 48 mesi, salumi di maiale nero, culatello, coppa, pancetta, spalla cruda di Palasone, oltre a 200 formaggi italiani, francesi, svizzeri e inglesi, mostarde, composte di frutta. Da non perdere il tagliere degustazione da asporto, completo di formaggi, frutta, mostarde. Cantina di elevata qualità.

• strada Nino Bixio 106/C
tel. 0521230243
www.lacasadelformaggio.it

La Rocca, i salumi di Romani

Una dinastia votata alle bontà di Parma fin dal 1965, con il capostipite Severino Romani, oltre che prima bottega di generi alimentari aperta a Parma nello storico lazzaretto del Quattrocento. Un luogo del gusto dove trovare tutti i prodotti tipici del territorio, accuratamente selezionati in alcuni decenni da Silvano Romani, protagonista della crescita del *brand*, che oggi vanta 11 punti vendita dislocati a Parma e provincia.

• via Emilio Lepido 1/c
tel. 0521244381
www.noidaparma.it

A REGGIO

Salumeria Piccola dal 1922

Un minuscolo locale con tanta storia, dove Sergio e Romana Paderni propongono da quindici anni le migliori selezioni nazionali (oltre a quelle reggiane) di formaggi e salumi. Culatelli, salami, strolghini firmati Spigaroli, mortadella in vescica naturale extralusso di Veroni, prosciutto crudo di Devodier, parmigiano reggiano Casello 993 (della montagna reggiana), selezione di caprini freschi piemontesi, mostarde.

• via Franzoni 3
tel. 0522436303
www.salumeriapiccola.it

Pasticceria Sambirano

Nello storico palazzo Scaruffi Busetti, recentemente ristrutturato, il *maître pâtissier* Stefano De Pietri crea le sue raffinate preparazioni di pasticceria salata e dolce, ispirate sia alla tradizione francese sia a quella locale. Da consumare al tavolo in un contesto accogliente e raffinato, ma anche da asporto. Da non perdere lo zabaione allo Zibibbo in vetro.

• via Francesco Crispi 3
tel. 0522438181

A MODENA

La Punta, macelleria & bistrot

Un banco di carne con tagli che provengono da allevamenti scelti della pianura Padana a filiera corta e a conduzione familiare. Il prosciutto di Parma Casa Graziano, i salami Franceschini, la mortadella Pasquini & Brusiani, i cotechini e gli zamponi "Selezione La Punta", la pasta fresca fatta a mano, il parmigiano reggiano Malandrone 36 mesi, l'aceto balsamico, le selezioni di conserve, confetture, paté e mostarde. A pranzo e a cena i locali si trasformano in un bistrot, con piatti dello chef Fabrizio Malavolti.

• via Vignolese 464
tel. 059363306
www.macellerialapunta.it

Acetaia Giusti

Quattro secoli di storia ne fanno la più antica acetaia del mondo, un *brand* guidato sempre dalla stessa famiglia, presente ai grandi expo fin dall'Ottocento. Immancabile la visita al prezioso museo con botti secolari e oggetti e documenti d'epoca. Degustazione con assaggi di balsamico che vanno indietro fino a cent'anni.

• strada delle Quattro Ville 155
tel. 059840135
www.giusti.it

Salumeria Giusti

Dal 1605 a pochi passi dal Palazzo Ducale, è la più antica salumeria del mondo: famose le salsicce spedite a Parigi, a Gioacchino Rossini. Nel 1980 è stato il "garzone" Nano Morandi a rilevare la storica insegna, continuando nel nome della qualità e aprendo una piccola osteria, già nelle migliori guide.

• via Farini 75
tel. 059222533
www.hosteriagiusti.it

ROSSO RIVOLUZIONE

Si fa presto a dire lambrusco! Un tempo bistrattato e operaio, questo vino ha oggi raggiunto punte di assoluta eccellenza, grazie a metodi di produzione antichi e sofisticati insieme

a cura di Stefano Caffarri





Non si è mai bevuto un lambrusco così buono! È la realtà di questi tempi: un vino fra i più maltrattati dalla critica sta rinascendo a nuova vita, conquista una fascia crescente di appassionati rivelando una profondità ed una espressività che era conosciuta fino a qualche tempo fa solo dagli appassionati, e finalmente si fa apprezzare anche fuori dai localismi e dai luoghi comuni. Una rivoluzione. In effetti a parlare di lambrusco *tout court* si rischia di essere superficiali e generici. Il territorio di produzione è grande – da Parma a Reggio, Modena e la parte sud della provincia di Mantova – e soprattutto assai vario: dalla collina alla piana profonda. Gli stessi vitigni coinvolti sono numerosi: se l'effervescenza, la generosità e l'agilità di bevuta accomuna tutti i vini da essi ottenuti, le specificità sono così marcate da far parlare di "lambruschi" al plurale. Nonostante, ovviamente, la presenza di caratteristiche comuni e condivise, salvo rarissime eccezioni: l'effervescenza, la spuma esuberante, il colore rosso più o meno carico; la provenienza da uve a bacca rossa.

Non esiste una opinione univoca sull'origine del nome, anche se l'interpretazione più accreditata non fa certo riferimento alla caratteristica vena "brusca", pungente e acidula di questi vini. Conterebbe invece la provenienza dei vitigni che li generano: una pianta spontanea (*ruscum*) che prospera ai limiti (*labrum*) dei boschi. E il ritrovamento di semi di vite selvatica nelle zone deputate sosterrebbe questa tesi. Ma la realtà del "mondo lambrusco" è forse anche più complessa: sono diversi i vitigni che danno origine a numerose denominazioni protette e indicazioni geografiche, in omaggio anche alla storia contadina e familiare di questo vino "povero". Una storia soprattutto di autoconsumo, di piccole produzioni derivanti da colture nelle quali le larghe "tirelle" – le antiche forme di allevamento delle viti lambrusche – erano frammiste ad alberi da frutto e colture le più varie. La "vite maritata", aggrappata cioè a piante vive, e l'intensa biodiversità colturale raccontano di economie di sussistenza, nelle quali il vino-alimento costituiva una importante fonte di sostentamento: ancora nel primo dopoguerra gli "scariolanti" dei terreni di bonifica affrontavano la dura giornata di lavoro con una cipolla, una forma di pane e una bottiglia di Lambrusco. Anche l'osservazione del "flacone" in cui era tradizionalmente conservato – per il breve volgere della stagione del suo consumo, cioè l'annata in corso – la dice lunga sulla popolarità di questo vino operaio: il vetro spesso, pesante e nero, la rusticissima bottiglia borgognotta erano il recipiente ideale in cui conservarlo, con tappo in sughero legato a spago o più recentemente a filo di ferro. La presa di spuma rubiconda e generosa della sua seconda fermentazione direttamente in vetro da un lato ricorda da vicino il nobilissimo metodo di produzione dello champagne, dall'altra si mostra vicino a una



Vigneti nei dintorni di Castelvetro, a sud di Modena. A sinistra, la "vitis lambrusca" in una stampa austriaca del 1804.

FRANCESCO RICCARDO IACOMINO/CLICKALPS

dimensione umana, polverizzata e ancestrale, del suo consumo.

E per comprenderne a fondo le specificità occorre studio e pratica, ma basti ricordare le principali denominazioni: Sorbara nella provincia di Modena, Salamino di Santa Croce al confine delle province di Moderna e Reggio, il Reggiano nella provincia omonima, e il Grasparossa di Castelvetro, tutto modenese. Cui si aggiunge il Mantovano, oltre che a denominazioni trasversali quali Modena, Colli di Scandiano e Canossa, Colli di Parma, e le Indicazioni geografiche. Ulteriori sfumature sono poi introdotte dalla commistione dei vitigni che se per Sorbara, Salamino e Grasparossa prevede l'utilizzo degli omonimi in via preponderante o esclusiva, nelle altre configurazioni valorizza la storica compresenza di altri vitigni lambruschi – Marani, Maestri, Ruberti e altri ancora – insieme con la mitologica Ancellotta o Lancellotta, poderosa in tannino e pigmento, usata come taglio per fortificare i bicchieri di "lambruscone", cioè quel vino amato dalle generazioni antiche, così scuro da macchiare il vetro.

Un elemento ulteriore di distinzione riguarda il metodo di produzione. I lambruschi infatti al giorno d'oggi sono prodotti soprattutto con il Martinotti, cioè con la presa di spuma in autoclave, che garantisce imbottigliamento e controllo del risultato finale in modo lineare lungo tutta la durata dell'anno solare. Ma esiste anche una produzione legata alla tecnologia più tradizionale, spesso chiamata "ancestrale", che è legata alla rifermentazione in bottiglia, cioè alla presa di spuma direttamente in bottiglia, al riprendersi delle temperature in primavera. Questo secondo metodo offre grande autenticità ma anche maggiori criticità produttive, ed è più frequentemente applicato a tirature più limitate. Esiste infine un terzo, prestigioso metodo, che sta affacciandosi al mercato, ed è il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia e sboccatura *champenoise*, una evoluzione raffinata e contemporanea della vecchia tecnica.

Per uno sguardo d'insieme su questo panorama di milioni di bottiglie non c'è che un'occasione: il concorso enologico Matilde di Canossa indetto dalla Camera di Commercio di Reggio (con la collaborazione di quelle di Parma, Modena e Mantova), che seleziona i migliori vini prodotti nelle aree dei vari disciplinari. Una manifestazione unica, cui partecipano oltre 200 aziende da tutte le province, e che gode di risonanza internazionale. Del resto la vocazione all'esportazione del lambrusco è storica e ben nota: ma per fortuna oggi non è più soltanto una bevanda leggermente alcolica, leggermente rosata, leggermente amabile e molto frizzante. Ed era l'ora!

LAMBRUSCO?



A PARMA

Iniziamo la nostra corsa dalle colline di Parma, dove incontriamo **Camillo Donati**, atipico produttore dalla rigorosa vocazione naturale: suo *Il Mio Lambrusco* che dona bicchieri rustici e sinceri, a base di lambrusco Maestri coltivato in regime biodinamico e rifermentato in bottiglia. Di tutt'altra dimensione l'avventura vitivinicola di **Monte delle Vigne**, che nella sua spettacolare struttura moderna ottiene una batteria di lambruschi dove il Maestri ha un rigore formale di grande compostezza. Grande risonanza ha la produzione della storica cantina **Ceci** di Torrile (sotto), nella bassa parmense, su cui cade ogni anno una pioggia di riconoscimenti: vini dalla confezione curatissima e di grande successo, una visione moderna dell'enologia emiliana.



A REGGIO

Traversando l'Enza, ci si trova in un vortice di proposte tra cui è imbarazzante scegliere: tra le realtà più grandi va citato **Medici Ermete**, cantina di tradizione che riesce ad esprimere con il suo *Concerto* un bicchiere ri-

LAMBRUSCHI!


La modernissima cantina di Monte delle Vigne.



conoscibile, accessibile ma nello stesso tempo non privo di profondità comunicativa. Nella galassia Riunite&CIV, spiccano le selezioni del brand **Albinea Canali**: se con l'*OttocentoNero* (foto sopra) e con il *Foglie Rosse* restituisce un'immagine completa dei vitigni lambruschi (Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta) con il progetto *FB-Metodo Ancestrale* percorre la strada tradizionale con uve Sorbara.

Ma a Reggio è vivo il movimento dei rifermentati, con piccole ma imperdibili produzioni di alcuni vignaiuoli appassionati. Ecco allora i fratelli **Storchi** a Montecchio, che dai vigneti ghiaiosi sul greto del fiume estraggono il sanguigno *Pozzoferrato*, un Reggiano rosso Doc ematico ed esuberante, capace di resistere e di impreziosirsi con gli anni.

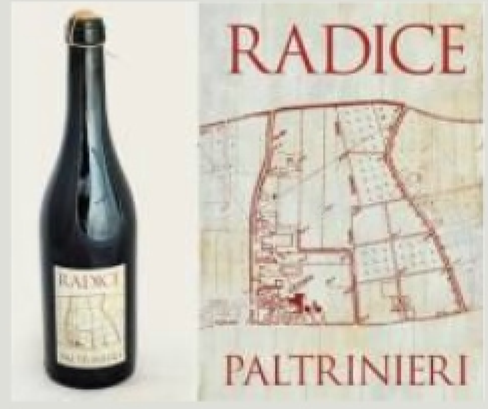
Spostandosi verso est si incontra la tenuta **Cinque Campi**, con i suoi vini terrosi, schiette fotografie del luogo in cui nascono tra le mani di Vanni Nizzoli. Il *Cinque Campi Rosso*, dal matrimonio di uve Grasparossa, Malbo Gentile e Marzemino, è un vino di travolgente vitalità che dà il meglio di sé anche diversi anni dopo la vendemmia.

Per i più curiosi una segnalazione preziosa: dalle parti di Coviolo, il piccolo **Podere Cipolla** offre alcune microvinificazioni grazie all'estro di Denny Bini, che con pochi filari a piante numerate produce il *Libeccio 225*, un Grasparossa dalla verve esuberante.

Altre realtà di spessore produttivo (e quantitativo): **Emilia Wine** di Arceto produce il classicissimo *Niveo*, **Cà de Medici** le bottiglie della linea *Caprari*; **Rinaldini** segna il territorio con il suo *Vecchio Moro* a prevalenza di Grasparossa. E poi **Casali**, **Lombardini**, **Gualtieri**, **Donelli**, profondamente innestati nella realtà della provincia, come **Lini** e **Due Torri**.

A MODENA

Anche più ampio e variegato il panorama modenese, che vanta due denominazioni prestigiose: il Sorbara e il Grasparossa di Castelvetro. Uve fragili e vino diafano allo sguardo ma penetrante all'assaggio, il Sorbara deve in gran parte il suo successo al colore rosato e alla "rasoiata" asprigna che ne fa il compagno ideale della tavola emiliana nelle sue espressioni più tipiche (gnocchi fritti, salami, prosciutti, tagliatelle, lasagne, tortelli). Allora ricordiamo gli estremi delle filosofie produttive: da una parte le larghe produzioni di grande costanza qualitativa, come il *Sorbara Doc Premium* di **Chiarli**, in cui il grande



produttore modenese instilla le sue massicce risorse per ottenere un bicchiere forte e gentile. Dall'altra parte, un piccolo capolavoro come il *Radice* della cantina **Paltrinieri** (sopra) valorizzato dalla rifermentazione in bottiglia. Tra l'altro lo stesso Chiarli ha in catalogo anche un rifermentato: il *Fondatore*, Sorbara di cristallina pulizia. La giustapposizione si replica con il *Vigna del Cristo*, charmat di **Cavicchioli** e il *Falistra* – sempre uve Sorbara – del **Podere il Saliceto**, piccola realtà dalle grandi potenzialità qualitative.

Risalendo verso le colline di Castelvetro si incontra **Vittorio Graziano**, storico produttore, fra i primi a dare una definizione importante alle produzioni di Grasparossa (il "lato oscuro" del lambrusco: il suo *Fontana dei Boschi* dimostra quanto si possa ottenere da un vitigno con mani capaci).

Infine il Salamino di Santa Croce, vitigno minore solo nel numero di "flaconi" prodotti, ma non nella tradizione: oltre al citato Podere Saliceto, è interessante l'esperienza della **Cantina di Santa Croce**, che imbottiglia questi vini sapidi e vividi di frutta rossa con un'idea vellutata di dolcezza.

Un capolavoro di salame

In una terra tanto ricca di sapori dove potevano finire aceto, pasta, prosciutto e pomodori?



Felino: museo del salame.

E. FORNACIARI/LUZ



Langhirano: museo del prosciutto.

E. FORNACIARI/LUZ

Il cibo è molto più che nutrimento e appagamento sensoriale. È convivialità, incontro, culto della memoria, momento di condivisione e di festa. E così, nel territorio parmense, sono sorti musei nei quali l'opera da conoscere e ammirare è un salume o una forma di formaggio, mentre nel Modenese ad andare in mostra è l'aceto balsamico.

Langhirano

All'interno dell'ex Foro Boario c'è il museo del prosciutto, con otto sezioni e una sala degustazione. In mostra la storia di questo alimento, le fasi della lavorazione, approfondimenti sul sale e sulla figura del norcino, gli attrezzi per la lavorazione itinerante e un ricco impianto iconografico.
Museo del prosciutto e dei salumi di Parma
c/o ex Foro Boario, via Bocchialini 7, tel. 0521864324, *www.museidelcibo.it/prosciutto.asp*

Soragna

All'interno di un vecchio "casello" ottagonale, che un tempo era il luogo deputato alla produzione del formaggio, c'è il museo del parmigiano: qui si sviluppa un percorso storico (con testimonianze illustri come quella di Giovanni Boccaccio) fatto di immagini, strumenti d'epoca e sensazioni organolettiche.
Museo del parmigiano reggiano
c/o Corte Castellazzi, via Volta 5, tel. 0524596129, *www.museidelcibo.it/parmigiano.asp*

Felino

Il museo è nel castello medievale, con il primo documento scritto dove compare il termine "salame", le fasi della lavorazione del maiale, le attrezzature, gli strumenti di ieri e di oggi, oltre a suggestivi filmati.
Museo del salame di Felino
Castello di Felino, strada al Castello 1, tel. 0521831809, *www.museidelcibo.it/salame.asp*

Collecchio

Ospita il museo del pomodoro e quello della pasta: il primo realizzato qui in quanto zona di riferimento per la coltivazione e più importante distretto di trasformazione dell'ortaggio; il secondo con il racconto di come nasca la pasta dal grano



L'espresso in mostra

Scoprire il mondo dell'espresso italiano anche attraverso le correnti artistiche e stilistiche che ne hanno scolpito forme e materiali? Si fa a Modena, visitando una delle più complete esposizioni al mondo di macchine per caffè espresso, di enorme valore storico: le macchine a colonna con funzionamento a vapore dei primi del Novecento, quelle con sistema a leva manuale del dopoguerra, fino ai modelli a erogazione continua dagli anni Sessanta a oggi (a sinistra, la Torino Express del 1925). La passione per il caffè della famiglia Cagliari, che ha festeggiato i cent'anni della fondazione nel 2009, si esprime in una collezione cronologica con oltre 100 macchine professionali da bar, nel corso in un secolo abbondante di storia. È possibile partecipare a corsi di analisi sensoriale sul caffè espresso, con prove d'assaggio.

• ***Caffè Cagliari**, via Giordano 125, Modena, tel. 059376811, www.collezionecaffecagliari.it*



E. FORNACIARI/LUZ

Soragna: museo del parmigiano reggiano.



T. SPAGONE/REALY EASY STAR

Collecchio: museo del pomodoro.

e come questo sia coltivato, con una sezione sugli attrezzi agricoli, dagli antichi ai contemporanei, una sulla macinazione e la ricostruzione di un pastificio dell'Ottocento.

Museo del pomodoro e Museo della pasta
c/o Corte di Giarola, Parco del Taro (ingresso strada Giarola 11), tel. 3332362839, *www.museidelcibo.it/pomodoro.asp*

Spilamberto

Il Museo dell'aceto balsamico tradizionale nasce nel 2002 per volere della Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale di Spilamberto e racconta l'eccellenza simbolo del territorio (vedere a pagina 87). Un "percorso emozionale" che inizia con la bottega del bottaio e indaga la vendemmia, la pigiatura e la cottura del mosto. Proseguendo con le più antiche testimonianze di produzione, le prime pubblicazioni, i documenti, insieme con strumenti e tecniche di assaggio. Al termine si testano pregiate selezioni.

Museo dell'aceto balsamico tradizionale
Villa comunale Fabriani, via Roncati 28, tel. 059781614, *www.museodelbalsamicotradizionale.org*

Chef in biblioteca



Parma è sede di due importanti giacimenti di cultura enogastronomica italiana.

• ***Biblioteca gastronomica di Academia Barilla***
Situata in centro e inaugurata nel 2005, conta oltre 12mila volumi a tema gastronomico e alimentare, ricettari, approfondimenti tematici sulla storia e la cultura del cibo dal XVI secolo a oggi. Inoltre ha 4.750 menù storici e una fornita emeroteca, entrambi consultabili on line. Largo Calamandrei 3, tel. 0521264060, www.academiabarilla.it

• ***Biblioteca di Alma***
A Colorno, all'interno della suggestiva Reggia (foto sopra, a destra), ha 12mila testi di letteratura gastronomica, cucina dei popoli antichi, dietetica, educazione alimentare, ricettari dei più grandi cuochi italiani e stranieri. Qui Marino Marini, che ha donato la propria collezione privata e ne è rimasto autorevole custode, è a disposizione di studiosi, giornalisti, chef e studenti. Piazza Garibaldi 26, Colorno (Pr), tel. 0521525211, www.alma.scuolacucina.it



La navata centrale con il presbiterio e l'altare liturgico in posizione rialzata (al di sotto si trova la cripta). La Cattedrale Metropolitana di Santa Maria Assunta in Cielo e San Geminiano(questa la terminologia completa) ha tre navate prive di transetto, e a ognuna corrisponde un'abside.

MEDIOEVO

Piazza Grande, Cattedrale, Ghirlandina: l'Unesco ha riconosciuto che



ISTOCK/GETTY

GRIFFATO

di Niccolò Piccoli

questo è il più bel romanico al mondo. D'altra parte con quelle firme...

Ha un nome antico, che potrebbe venire dal latino anche se l'etimologia non è del tutto condivisa. La *preda ringadora*, o "pietra che arringa", è un lastrone di calcare ammonitico rosato, senza decorazioni, lungo circa tre metri e posto da secoli in Piazza Grande. È stato più volte spostato, ma alla fine è sempre tornato lì, davanti al palazzo Comunale, e restaurato nel 2013 dalla facoltà universitaria di Scienza della Terra. Arringhe... cioè discorsi di chi si arrampicava sulla pietra? Certamente, ma non solo quello. Era qui che venivano esposti i morti ammazzati da riconoscere, ed era questo il luogo del ludibrio, dove venivano portati mezzi nudi (ma con un cappello in testa, con scritto *cedo bonis*) i debitori. Per non dire di altre pratiche di pubblica punizione.

In ogni caso, il cuore della città. E anche oggi, nel giorno del giovedì grasso, il Sandrone (la maschera cittadina) si affaccia da un balcone del Municipio e tiene il proprio "sproloquio", mentre poco più in là, all'angolo con via Castellaro, la gente si affolla intorno alla statua della Bonissima, scolpita nel XIII secolo: una bella donna vestita semplicemente che, come nel caso della *preda ringadora*, ha un bel po' di interpretazioni.

Nel 1997 – insieme con la Cattedrale e con la torre Ghirlandina, tutte nel giro di pochi metri – Piazza Grande è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità secondo l'Unesco. Nato già nel XII secolo, questo spazio (nemmeno troppo grande a dire il vero) porta il nome attuale dal Seicento e tutte le vicende che scandiscono la storia di Modena avvengono qui: dalle manifestazioni politiche a comizi e concerti, dal traguardo per qualsiasi competizione che passi in città, a mercati e fiere. Come quella di sant'Antonio Abate protettore degli animali, il



La statua della Bonissima, su uno spigolo del Municipio. Sotto, la facciata del duomo, con il portale maggiore. In basso a sinistra, la "preda ringadora".





17 gennaio (dove le donne comperano un regalo per mariti e fidanzati) e quella di san Geminiano protettore della città, il successivo 31 gennaio (dove gli uomini comperano un dono per ricambiare).

San Geminiano era di queste parti: nato intorno al 312 a Cognento, una frazione di Modena (che allora si chiamava Mùtina) fondata dai romani, avrebbe girato il mondo di allora arrivando anche a Costantinopoli, ma sarebbe sempre ritornato qui. Fu vescovo della città e vi morì nel 397, ed è proprio intorno al suo sepolcro che circa sette secoli


A. GARCIA/ALAMY

più tardi sarebbe stata edificata la cattedrale che domina e veglia su Piazza Grande. Oggi il santo riposa nella cripta, al termine delle navate, sotto una teca di cristallo, in un sarcofago marmoreo sorretto da colonnine che un tempo consentivano ai fedeli di passarvi sotto, in segno di devozione.

Tutto intorno, il trionfo del romanico! "Il duomo di Modena è l'antologia e la miniera della scultura romanica", scriveva Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia* già nel 1957. Anche perché si tratta di una cattedrale datata e firmata in maniera illustre. Una lapide murata all'esterno dell'abside

Qui sopra, il sepolcro di San Geminiano, nella cripta sotto l'altare maggiore. Sotto, una vista della Piazza Grande. In primo piano, sul fianco meridionale del duomo, l'imponente Porta regia, ultimata nel 1231. Sulla destra, il Municipio di Modena.


T. SPAGONE/REALY EASY STAR

maggiore non pone dubbi: 23 maggio1099. L'archistar (come diremmo oggi) fu Lanfranco, cioè *Lanfrancus architector*, che in stampe non molto posteriori è raffigurato riccamente vestito mentre dirige il lavoro degli operai. Venne chiamato a furor di popolo (e con l'assenso e l'appoggio di Matilde di Canossa, *vedere a pagina 28*) ancor prima che per volere delle autorità ecclesiastiche, si portò appresso assistenti, capimastri e lapidei (i famosi "maestri comacini") e si mise all'opera. Altra firma illustre fu quella di Wiligelmo, comasco d'origine anch'egli, cui venne affidata l'edificazione della facciata,


T. SPAGONE/REALY EASY STAR

che gli viene specificamente attribuita con un'altra epigrafe (una piastra dove il suo nome compare fra le figure dei profeti Enoch ed Elia). Scultura semplice, fortissima, sommaria, per essere comprensibile a tutti, anche se le competenze tecniche di Wiligelmo erano molto elevate. Basta porsi davanti alle *Storie della Genesi*, raccontate nei bassorilievi nella facciata.

Per la costruzione furono usati materiali ricavati dai ruderi di una vicina necropoli romana, ricca di pietre e marmi che, levigati e scolpiti, diventarono parte della cattedrale. Di lavori ulteriori, ovviamente, se ne

Immagini della Ghirlandina. Sopra, una copia della "secchia rapita", appesa appena oltre l'atrio. L'originale si trova nel palazzo comunale. Sotto, l'imponente scala interna alla torre, lungo i muri perimetrali. L'ultimo restauro risale al 2011.


T. SPAGONE/REALY EASY STAR

fecero molti nei secoli, anche se il completamento "ufficiale" della struttura è datato 1319. Gli ultimi restauri risalgono al 2007-2008, quando si è badato soprattutto a consolidare le mura, il rosone, le vetrate policrome.

Dall'alto, ma molto dall'alto, su piazza e duomo vigila la Ghirlandina, la torre campanaria che con i suoi 87 metri rappresenta una specie di faro, un polo di riferimento, da qualsiasi parti ci si trovi in Modena e oltre. Di fatto, il vero simbolo della città, tanto è vero che la sua storia per molti versi segue quella della cattedrale, della quale è coeva, e della piazza. Nel 1184 era semplicemente la Torre di san Geminiano, con pianta quadrata e cinque piani (e relativi cedimenti nel terreno che portarono all'inclinazione verso il duomo, che si nota anche oggi malgrado i successivi lavori di consolidamento). Qualche anno più tardi fu aggiunto il sesto. Nel 1319 un altro architetto venuto dal freddo, Arrigo da Campione, fu chiamato a completare la torre: aggiunse una ardita guglia ottagonale (piegata in direzione opposta alla cattedrale, per compensare l'inclinazione) con tanto di "ghirlande" (cioè le balaustre). Fu allora, con tutta probabilità, che nacque il soprannome di Ghirlandina. L'interno è altrettanto affascinante, e unisce di nuovo arte e storia. Al soffitto della Sala della Secchia, con affreschi a stelle e drappi, è appesa una replica della celebre "secchia rapita", l'irridente trofeo di guerra strappato ai bolognesi nella battaglia di Zappolino (1325). Più in alto, oltre una vertiginosa scalinata a chiocciola, si apre invece la Stanza dei Torresani, un tempo i guardiani della torre, quelli che dovevano dare l'allarme in caso di pericolo. Oggi pericoli non ce ne sono più, almeno qui. Siamo al quinto piano, e guardando fra le trifore, oltre i celebri capitelli scolpiti (soprattutto quello di Davide e quello dei Giudici), si gode "semplicemente" la miglior vista della città.



J. ELLIOTT/GETTY

Un'altra scala ardita, all'interno della guglia. Sotto, la torre quasi "appoggiata" agli absidi e (in basso) gli archi di rinforzo, che l'uniscono alla cattedrale.



ISTOCK/GETTY



ISTOCK/GETTY

Ce l'ho, mi manca



Sono gli anni Sessanta, e a Modena quattro fratelli inventano le magiche bustine da comprare in edicola. Ancora oggi sono vendute in oltre cento Paesi del mondo e in città c'è un museo che ne racconta la storia

testo e foto di Enrico Martino



IMMAGINE TRATTA DALLA COLLEZIONE PANINI 'CALCIATORI 2010-11' PER GENTILE CONCESSIONE DELL'EDITORE



Qui sopra, Thelma Gramolelli, curatrice del Museo della figurina. Sotto, uno scatto degli anni Sessanta mostra un gruppo di ragazzi che gioca con le Panini. Nella pagina accanto, la rovesciata raffigurata sulle bustine della raccolta "Calciatori".



Calciatori, ciclisti, cantanti, attori, robot e bambine magiche, tutti insieme allineati su grandi fogli di stampa. Un tecnico li controlla e, se tutto va bene, la loro marcia prosegue di macchina in macchina: ogni figurina è ritagliata e impilata su un caricatore che deciderà in modo casuale e automatico il suo destino, dentro a una bustina diretta verso qualche angolo di mondo dove qualcuno l'aspetta per incollarla su un album o scambiarla con un'altra. «Effettivamente oggi, terzo millennio, le figurine sono più vive che mai, grazie alle emozioni che suscitano, a cominciare dall'apertura di una bustina», sorride Antonio Allegra, direttore del mercato Italia della Panini. «Oggi siamo una multinazionale con più di novecento dipendenti, presente in oltre cento Paesi, con un fatturato che supera il mezzo miliardo di euro e negli anni dei Mondiali di calcio si avvicina agli ottocento milioni. Nel corso del tempo sono cambiate molte cose, ma chi non ricorda quell'"odore di figurine" che associa all'infanzia e a momenti belli? La magia della scoperta della figurina mancante, l'eroe che si sta cercando da settimane per poterlo attaccare sull'album che diventa uno "scrigno delle meraviglie", il gioco delle doppie… questa è l'essenza del collezionare le figurine, per non parlare di quel momento di felicità allo stato puro rappresentato dal trovare l'ultima, quella necessaria a completare l'album. È un fascino legato al cartaceo che non si può riprodurre digitalmente, anche se abbiamo sviluppato collezioni virtuali».

La storia è indissolubilmente legata ai quattro fratelli Panini e comincia alla fine del 1960, quando Giuseppe Panini, che nel 1945 insieme con i fratelli aveva acquistato un'edicola in corso Duomo a Modena, ha l'idea di imbustare e rivendere le figurine dei calciatori dell'editrice milanese Nannina, rimaste invendute. Due figurine a sorpresa e un palloncino in regalo per dieci lire: è un successo strepitoso e l'anno seguente, in un piccolo laboratorio di via Castelmaraldo, nasce la prima figurina "Calciatori Panini" della collezione 1961-1962, ricavata da una fotografia di Bruno Bolchi, detto Maciste, allora capitano dell'Inter. Solo quattro anni più tardi, nel 1965, viene inaugurato lo stabilimento di viale Emilio Po dove la Panini ha sede ancora oggi, al centro di un'impresa familiare dove ogni fratello ha la sua parte: Giuseppe ha le intuizioni, Benito cura la distribuzione, Franco Cosimo l'amministrazione e Umberto (che ha un curriculum da meccanico) inventa una macchina automatica per l'imbustamento, la Fifimatic, termine tecno-modenese che si rifà al soprannome locale delle figurine (le *fifi*, appunto).

Comincia così una storia di successo con fatturati che raggiungono i cento miliardi di lire e una distribuzione mondiale (perfino gli americani stampano le loro figurine a Modena). Non ci sono solo calciatori e ciclisti, ma anche molta didattica, corpo umano, storia, geografia, flora e fauna. Gli anni Ottanta sono uno spartiacque: arrivano le tivù commerciali e cambia il linguaggio, sopravvive lo sport ma prendono il sopravvento album ispirati a serie televisive di successo, da *Sandokan* a *Happy Days*. *Marco Polo* ed *E.T.* vengono affiancati da rockstar e lottatori di wrestling. Cambiano i tempi e, finita l'epopea della ruspante azienda famigliare, la Panini entra in un vorticoso giro di cambiamenti proprietari che



ne mettono a rischio la stessa esistenza. Nel 1988 diventa inglese con l'acquisizione da parte di Robert Maxwell, nel 1992 torna italiana grazie a una cordata guidata da De Agostini, nel 1994 viene venduta all'americana Marvel, nel 1999 è di nuovo di proprietà italiana, acquisita dalla Fineldo, finanziaria della famiglia Merloni (che l'ha infine ceduta qualche mese fa).

Al centro di tutto resta però viale Emilio Po, anche se i ritmi di produzione, legati ai momenti di maggiore vendita, sono cambiati. Spiega l'ingegner Simona Spiaggia, production manager dello stabilimento: «Prima c'era un legame con il ciclo scolastico, che coincideva con il campionato italiano di calcio; adesso abbiamo i nostri picchi in occasione di eventi come gli Europei di quest'anno. Allora gli addetti passano da un centinaio a 250, prevalentemente donne. Quando è nato lo stabilimento sono state chiamate per prime le operaie che lavoravano già a casa per la Panini, anche perché le donne sono più brave in questo lavoro». Sono loro a controllare le Fifimatic, che ha soltanto la Panini. La produzione è basata sul *just in time*. «Se il bambino va in edicola e non trova quello che cerca compra altre figurine. Così in tre giorni da Modena siamo in grado di rifornire ogni parte del mondo, eccetto l'America Latina, dove abbiamo uno stabilimento in Brasile. Quando riceviamo i fogli stampati, prima dividiamo le figurine, poi le mixiamo creando combinazioni quasi infinite.



L'interno del museo. A sinistra, un ironico ritratto dei quattro fratelli che fondarono

La rarità di alcune figurine è il risultato di questi processi di miscelazione, non è voluta», ride Simona Spiaggia, pensando ai dietrismi di molti collezionisti. «Dopo l'imbustamento, con otto figurine al massimo per pacchetto, le scatole vengono pesate per verificare che contengano il numero esatto di bustine e Marina le assembla per la spedizione». Marina? «Abbiamo chiamato così il robot addetto a questo lavoro, perché non si sentisse a disagio in una fabbrica tutta al femminile».

Un po' di ironia non manca mai nella Bassa, basta vedere le facce dei quattro fondatori che ammiccano da una vetrina del Museo della figurina di palazzo Santa Margherita, calamita per turisti e collezionisti di tutto il mondo. La raccolta di centinaia di migliaia di piccole stampe a colori, esposta all'interno dell'azienda dal 1986, è stata donata al Comune nel 1992, in accordo con la nuova proprietà. «Il museo è stato aperto al pubblico nel 2006», ricorda Thelma Gramolelli, la curatrice. «Giuseppe Panini era un collezionista onnivoro: foto,



Un baule da carabiniere rivestito con le illustrazioni delle scatole di fiammiferi. La storia della figurina inizia a Parigi grazie alla nuova tecnica cromolitografica ed è legata alla pubblicità. Fu la Panini a farne un mezzo autonomo, sganciato dalla commercializzazione di un prodotto.





l'azienda; a destra, Bruno Bolchi, capitano dell'Inter e prima figurina Panini (1961).

Visite

• ***Museo della figurina***
palazzo Santa Margherita (secondo piano), corso Canalgrande 103, Modena; tel. 0592032919 e 2033090. www.museodellafigurina.it Orari: 10.30-13 e 15-19, sabato e domenica 10.30-19; chiuso lunedì e martedì. Ingresso: gratuito.

• ***Info*** *www.panini.it*



cartoline, fisarmoniche, ma voleva documentare soprattutto il mondo della figurina. È stata la genialità di chi non ha voluto solo celebrare la propria epopea, ma ricostruirne il retroterra, che risale alla seconda metà dell'Ottocento. Anzi, persino prima, considerando le stampe popolari e a scopo didattico, per esempio quelle create dal cardinale Giulio Mazzarino per il futuro Re Sole, con storie mitologiche, re e regine famosi. Noi esponiamo circa 2.500 pezzi, ma ne possediamo oltre 500mila, che ci hanno permesso di fare mostre temporanee su quasi ogni argomento. Abbiamo anche cose come le *cigarette card* anglosassoni, utilizzate per rinforzare i pacchetti di sigarette, e i calendarietti profumati da barbiere».

In una vetrina regna la Parigi della seconda metà dell'Ottocento, allora indiscussa capitale delle figurine grazie a monsieur Aristide Boucicaut, proprietario dei magazzini Le Bon Marché, che ogni giovedì si metteva alla cassa per regalarle ai bambini che accompagnavano le mamme. Una geniale strategia di fidelizzazione del cliente per la quale si sarebbe distinta la Liebig, che avrebbe inserito in ogni cartoncino stampato l'immagine del barattolo di estratto di carne inventato dal chimico tedesco Justus von Liebig. In poco più di un secolo, dal 1872 al 1975, la Liebig produsse 1.871 serie in più lingue, famose per la qualità delle illustrazioni e lo sterminato campo di argomenti trattati. Nell'Italia degli anni Trenta avrebbe avuto un enorme successo un concorso a premi, "I Quattro Moschettieri", lanciato dalla Buitoni-Perugina sull'onda del successo dell'omonima trasmissione radiofonica. Con 150 album completi si poteva vincere una Topolino, ma mancava sempre il Feroce Saladino, al centro di un borsino sotterraneo perché, secondo i maligni, l'azienda non voleva regalare troppe auto.

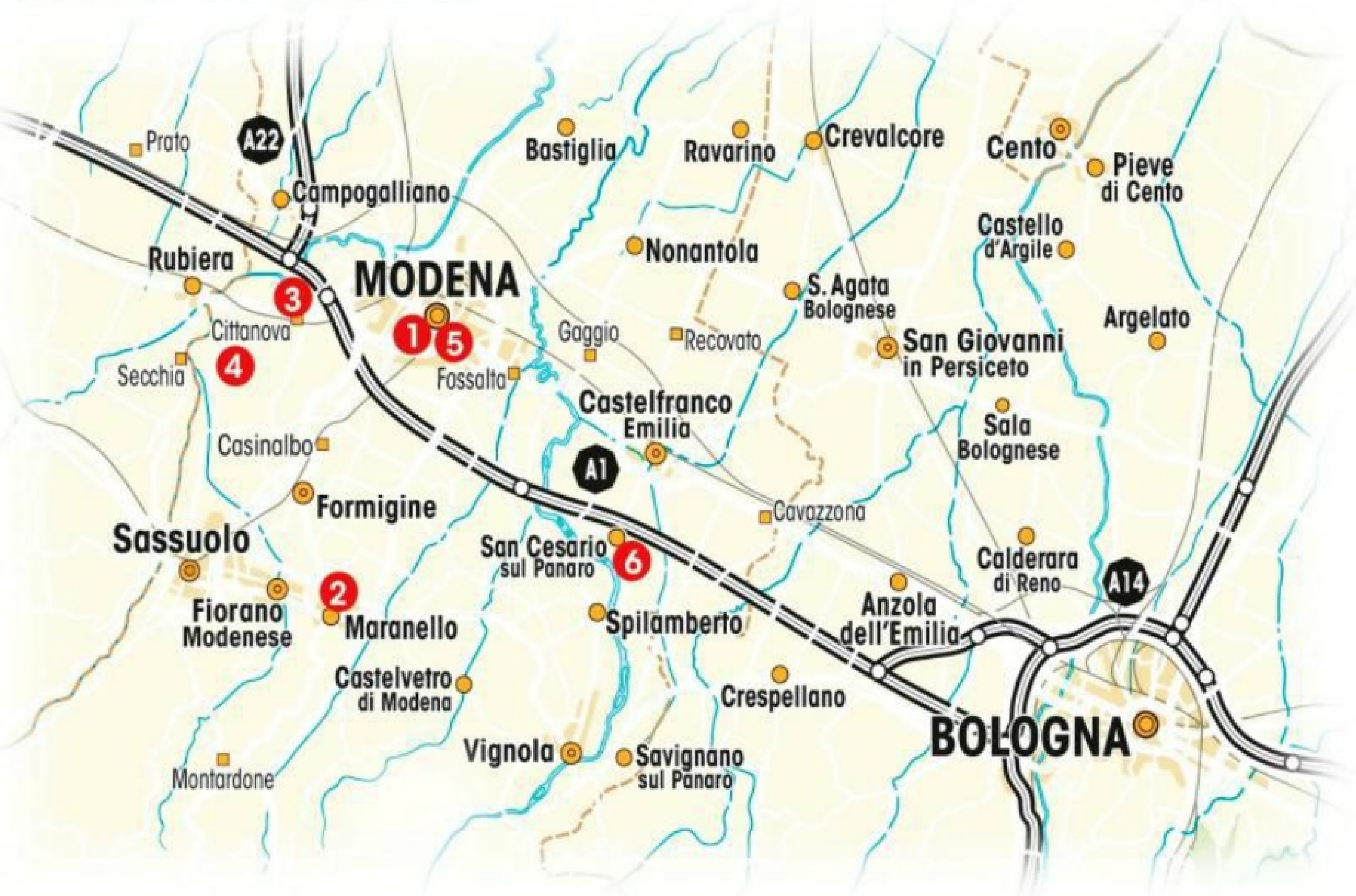
Qualche decennio più tardi sarebbe iniziato il regno dei fratelli Panini. L'ultimo, Umberto, è morto nel 2013, ma la creatura di famiglia è sopravvissuta a cambiamenti epocali, un camaleonte capace di cavalcare anche la multimedialità con collezioni di figurine online e comunità globali di nuovi fan.





LE TIGRI DEL MOTORE

a cura di Giovanni Sanfelice



Grande musica, certo. Grande enogastronomia, certo. Ma se in Emilia c'è una cultura dominante è quella delle macchine, e non solo automobili e motociclette. Un esempio? Con 30,2 macchine utensili installate ogni 100 addetti, questa è la prima regione italiana per densità di impianti, secondo la Federmeccanica. Ha confermato qualche mese fa Luigi Galdabini, presidente dell'Ucimu (l'associazione dei produttori di macchine utensili, robot e automazione): "Grande è la passione di questa terra per tutto quello che sono motori e pezzi di ferro, che qui diventano eccellenze, siano un attrezzo Technogym o un bolide Ferrari"… Ecco, dunque, un itinerario in terra modenese che unisce luoghi storici, stabilimenti e musei. Una parte fondamentale della Motor Valley (termine che da 12 anni è un marchio registrato della Regione), la cui importanza è certificata anche da un dato: qui ogni anno servono 400 laureati in ambito "automotive" e non sempre si trovano!



Qui sopra, il complesso del museo Ferrari a Modena. In alto, Enzo in una foto precedente il 1930 e il suo celebre autografo.

1. Museo - casa Enzo Ferrari

Altrimenti detto MEF, a Modena, in via Paolo Ferrari 85. Da una parte la casa dove nacque il "Drake" nel 1898 e accanto, quasi ad avvolgerla, la galleria espositiva, una costruzione in forma di immenso cofano di alluminio giallo, 5mila metri quadrati firmati dall'architetto praghese Jan Kaplicky. Nella prima un allestimento multimediale che narra la vita dell'uomo, del pilota e del costruttore. Nella seconda, in senso più ampio, la storia, i luoghi e i (tanti) protagonisti dell'automobilismo modenese. Ingresso: 15 euro, ridotto 13. Dall'1 novembre al 31 marzo tutti i giorni 9.30-18; dall'1 aprile al 30 ottobre tutti i giorni 9.30-19. *www. museomodena.ferrari.com/it*

2. Museo Ferrari Maranello

In via Dino Ferrari 43, a Maranello, si vive invece l'emozione della Formula 1 (ma anche delle Gran Turismo e dei Prototipi). Sala cinema con proiezioni continue, simulatori semiprofessionali, set fotografici *on board*, esperienza di un reale cambio-gomme, shop e caffetteria. Mostre fisse ("Ferraristi per sempre") e a rotazione. Orari e prezzi del MEF. *www. museomaranello.ferrari.com/it*

3. Collezione Panini

Nel 1996 la raccolta aziendale di 19 vetture storiche della Maserati stava per essere dispersa a un'asta. Intervennero in molti, fra i quali Umberto Panini (della famiglia delle figurine), già meccanico, inventore (la macchina che imbusta le figurine) e poi agricoltore di alto livello. Le auto, recuperate, formano oggi la Cup (Collezione Umberto Panini): dalla 6C34 di Tazio Nuvolari alla Eldorado di Stirling Moss, dalla Mistral alla Ghibli. Sono in mostra (ingresso gratuito) presso la Hombre, azienda agricola di famiglia, in via Corletto Sud 320, località Cittanova (MO). Visite da lunedì a venerdì 9-12.30 e 15-18,30, sabato 9-12.30. Non è invece visitabile la sede Maserati, in viale Ciro Menotti. *www. paninimotormuseum.com*

4. Autodromo di Modena

Dal 1950 alla fine degli anni Settanta a Modena si correva all'Aerautodromo, così detto perché aveva anche strutture tipiche di un aeroporto (pista rettilinea in cemento, aviorimesse, torre di controllo). Un tempo in periferia, poi assorbito



Circuito cittadino di Modena, anno 1938: il vincitore Franco Cortese (futuro primo collaudatore della Ferrari) al traguardo su Maserati.

Viali da corsa

Un tempo si correva semplicemente in strada: il Circuito di Modena, organizzato dal 1927 al 1947, si svolgeva infatti nel cuore della città. Le prime due edizioni su un tracciato di 12 chilometri (via Emilia-via Scartazza-via Vignolese-via Sabatini-via Emilia) da percorrere trenta volte: entrambe furono vinte da Enzo Ferrari su Alfa. Le successive edizioni si tennero in centro, sull'Anello dei Viali (3,2 chilometri per 40 volte), con la partecipazione di grandi driver: Tazio Nuvolari vinse per tre volte consecutive. L'edizione del 28 settembre 1947 fu interrotta prima del termine a causa di un incidente. E fu l'ultima.

in pieno centro, è stato smantellato (ora sul posto sorge il Parco Enzo Ferrari) e in sua vece, ma spostato nella frazione di Marsaglia, nel 2011 è nato il nuovo autodromo. Pista di 2.007 metri, utilizzabile da club, per eventi di ogni tipo, corsi di guida e soprattutto per brividi ed emozioni: cioè prove con auto e moto proprie (un giro 35 euro, da prenotarsi) o le "auto della casa" (Ferrari 430, Ferrari 458, roadster KTM X-BOW). *www.autodromodimodena.it*

5. Stanguellini

Stanguellini è il più antico fabbricante d'auto sportive di Modena, anche se la famiglia (prima Celso, poi Francesco, quindi Vittorio già a capo dell'azienda a 19 anni) era originaria di Voghera. Il marchio risale al 1900. All'inizio moto, poi elaborazione auto di altri fabbricanti, infine vetture proprie (1937) e squadra corse (1946). E record mondiali di velocità. Un *palmares* impressionante, con modelli che hanno fatto la storia dell'automobilismo. Il museo è in via Emilia Est, al 756, ma è in ristrutturazione. *www.stanguellini.it*

6. Pagani

Horacio Pagani è nato in Argentina nel 1955, da famiglia piemontese. Da bambino costruiva modelli di automobili. Poi ha studiato ingegneria meccanica e design industriale e nel 1983 è venuto in Italia, dove per nove anni ha lavorato anche alla Lamborghini. Nel 1999, a San Cesario sul Panaro, ha fondato la propria azienda di *supercar* (90 dipendenti): primo prodotto la Zonda, presentata lo stesso anno. Attualmente c'è la Huayra (dal nome indio del dio del vento): 1 milione e 300mila euro ciascuna. Se ne fanno una cinquantina all'anno, ma le richieste sono il triplo. Il regno di Pagani si può visitare. Ingressi guidati in via dell'Industria 24, su prenotazione: da lunedì a venerdì, 10-12.30 e 14.30-17, tre quarti d'ora in tutto, 35 euro (ridotto 28). Visita solo allo show room 15 euro. *www.pagani.com*

Fuoriporta

*• La **Lamborghini** è stata fondata a Sant'Agata Bolognese nel 1963 da Ferruccio Lamborghini, già industriale di trattori e caldaie. Si dice dopo una lite con Enzo Ferrari che, a fronte di alcune lamentele sulla Ferrari che Lamborghini aveva appena acquistato, avesse sbottato: «Cosa vuol saperne di auto, lei che fabbrica trattori?». Oggi l'azienda è parte del gruppo Volkswagen, ma tutta la struttura resta a Sant'Agata (circa mille dipendenti, due modelli in produzione, la Huracán e l'Aventador). Si possono visitare il museo (senza prenotazione, da lunedì a sabato, 10-17, 15 euro, ridotti 12) e le linee di produzione (con prenotazione via web, da lunedì a venerdì 10-16, 50 euro, ridotti 40, compreso l'ingresso al museo). www.lamborghini.com*

*• La **Dallara** è stata fondata nel 1972 a Varano de' Melegari (Parma) dall'ingegnere aeronautico Gian Paolo Dallara, classe 1936, già in Ferrari, Maserati e Lamborghini (dove progettò la celebre Miura). Non c'è settore dell'automobilismo sportivo cui la Dallara non abbia contribuito, fornendo telai e sviluppando modelli: dalla Formula 1 (Scuderia Italia) alla F2 e alla F3 (dove detiene il 90 per cento del mercato). Ha collaborato con Honda, Renault, Alfa Romeo, Lancia (Stratos), KTM. E detiene il primato assoluto di vittorie nella categoria Indy, tanto da aver aperto una seconda sede proprio allo Speedway di Indianapolis. Oggi è in grado di produrre circa 200 vetture all'anno. www.dallara.it*

*• La **Ducati** è stata fondata nel 1926 a Bologna da Antonio Cavalieri Ducati, presto coadiuvato dai figli Bruno, Adriano e Marcello. Fino al 1946 ha prodotto pregiato materiale radiofonico, per comunicazioni e proiezioni, e ottico. Le motociclette sono venute nel dopoguerra, dapprima con il Cucciolo (<u>qui sotto</u>, è la bici a motore resa famosa anche da "Pane, amore e fantasia", guidata dal maresciallo Antonio Carotenuto, cioè Vittorio De Sica). Poi scooter e, dagli anni Settanta, l'ingresso nel mondo delle supermoto: vicende aziendali complesse (oggi appartiene al gruppo Volkswagen), ma grandi momenti sportivi (come la vittoria del mondiale MotoGp 2007, con Casey Stoner). Fabbrica e museo (via Antonio Cavalieri Ducati 3) si visitano con guida dal lunedì al venerdì, 9.15-11 e 13.45-15.30 (sabato solo il museo), 10 euro, ridotti 8. Prenotazione via web o al tel. 0516413343 (10-11 e 14-16). www.ducati.it*



Via Francigena

Trekking con Sigerico



Milleottocento chilometri da Canterbury a Roma. Ma, oggi come ieri, uno dei tratti più suggestivi è quello che va da Fidenza al passo della Cisa

testo e foto di Enrico Martino

Dolci pendii verdi e gialli, qua e là un grumo di tetti rossi dal quale emerge un campanile romanico, più in alto i campi che finiscono contro il muro verde di un bosco, spezzato solo da un sentiero che s'infila nella penombra. Un sentiero come tanti, apparentemente, ma il cartello con la scritta "Via Francigena" rievoca una storia che ha unito per secoli Europa anglosassone e mediterranea, da Canterbury in Inghilterra a Roma e, ancora più lontano, ai porti della Puglia, dove i pellegrini si imbarcavano per la Terrasanta. Milleottocento chilometri fra pianure, acquitrini, foreste e montagne che creavano l'humus comune di un'identità europea.

Più che un unico tracciato, era un insieme di percorsi e sentieri. Dal VII secolo la Via di monte Bardone, che iniziava a Fidenza, metteva in collegamento i domini longobardi dell'Italia settentrionale ai loro ducati di Spoleto e Benevento, scavalcando l'Appennino attraverso il passo della Cisa, l'antico *mons longobardorum*, per evitare le aree costiere controllate dai bizantini. Non si trattava di un percorso ben definito, ma di un fascio di piste utilizzate a seconda delle stagioni e degli accidenti naturali, politici o militari. Quando i Franchi di Carlo Magno si impadronirono del regno longobardo anche la Via di monte Bardone – connessa alle rotte che entravano in Italia attraverso la val d'Aosta o la val di Susa – divenne una "via francigena", cioè una "strada originata in Francia". A renderla famosa ci pensò il diario di Sigerico di Canterbury, la più antica relazione in merito giunta fino a noi. Scritta nel 990, è una sorta di guida alla sopravvivenza che racconta il suo viaggio di ritorno in Inghilterra, con 80 tappe, dopo avere ricevuto a Roma da papa Giovanni XV il pallio, il paramento di stoffa a Y simbolo dell'investitura arcivescovile. La Via Francigena che oggi attraversa mezza Italia per arrivare oltre Manica ricalca il tragitto compiuto più di mille anni fa da Sigerico.

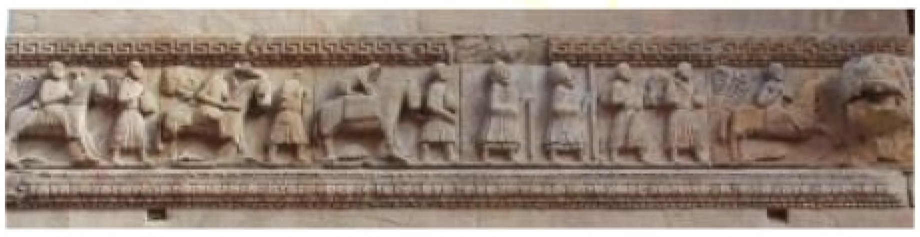
«Il Consiglio d'Europa promuove i Cammini come itinerari culturali: attualmente sono oltre trenta, a partire dal più famoso, quello di Santiago», spiega Sami Tawfik, responsabile dell'area di sviluppo progetti dell'Associazione europea delle Vie Francigene. «Dal 2007 facciamo da raccordo fra le varie entità europee coinvolte. È un lavoro che interessa quattro ambiti. Il primo è relativo agli oltre cento enti locali associati; il secondo riguarda le decine di realtà,



Sotto, la segnaletica lungo la Via; in basso, la "credenziale", la carta d'identità del pellegrino che viene timbrata nelle strutture di accoglienza. Nella pagina a sinistra, la Ripasanta a Berceto.







Oltre 25mila abitanti. Cattedrale di San Donnino Martire (XI-XII secolo; nella foto, bassorilievi in facciata): nel Medioevo la chiesa era tappa obbligatoria per chi si dirigeva a Roma seguendo la via Francigena (per questo detta anche Romea).

Fidenza

Frazione di Fidenza. Pieve dedicata al santo e martire Tommaso Becket, arcivescovo di Canterbury dal 1162 al 1170.

Cabriolo

Santa Margherita



Pellegrini in una miniatura contenuta nel "De balneis Puteolanis" di Pietro da Eboli (XIII secolo).

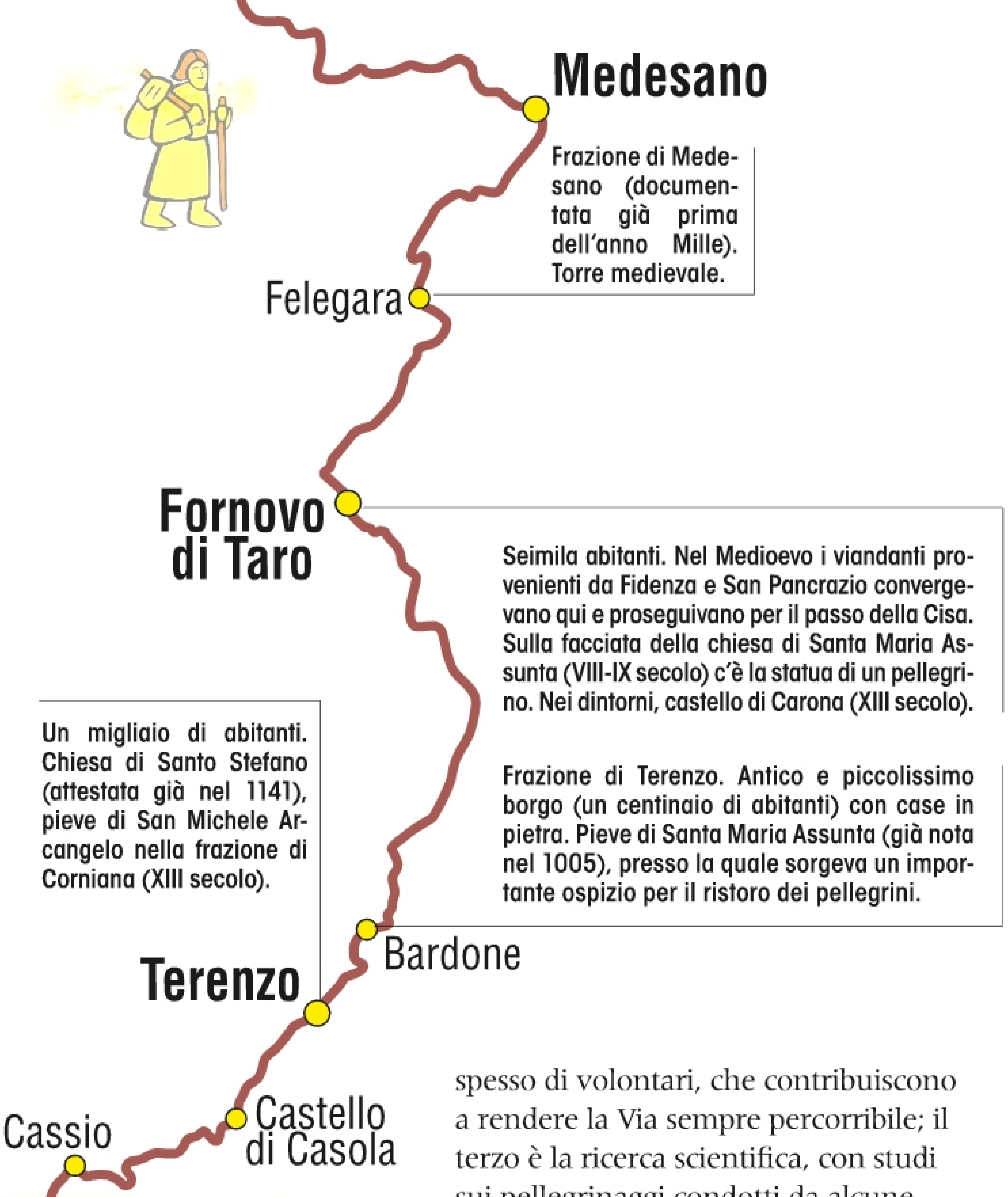
Borghetto

Circa 11mila abitanti. Nell'XI secolo era un punto nodale del percorso, centro strategico sulla via Francigena conteso fra la guelfa Parma e l'impero.

Noceto

Sui 13mila abitanti. Rocca Sanvitale (XIII secolo), chiesa neoclassica di San Martino (XVII-XVIII secolo).

Medesano







Santa Maria Assunta a Fornovo. Qui sopra, bassorilievo con coniugi e un demone che si tengono per mano; in alto, pellegrine nella pieve. Pagina a destra, la statua della Madonna.



TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

spesso di volontari, che contribuiscono a rendere la Via sempre percorribile; il terzo è la ricerca scientifica, con studi sui pellegrinaggi condotti da alcune università europee; il quarto, molto importante perché dà sostenibilità al progetto generando ricadute sul territorio, è la microimprenditorialità che si è sviluppata negli ultimi anni lungo la Via, dal noleggio di biciclette alle strutture per l'accoglienza». Senza contare l'attività online: nel 2015 il sito dell'associazione ha registrato oltre un milione di contatti, il 20 per cento extraeuropei. La maggior parte dei visitatori è italiana, ma ci sono molti nordeuropei e americani, e sono comparsi gli asiatici. «La prima motivazione è la condivisione di un'esperienza culturale, mentre quella religiosa è residuale. Rispetto al Cammino di Santiago noi abbiamo più potenzialità paesaggistiche, però dobbiamo apprendere da loro la capacità di organizzazione. Sanno far fronte alla presenza di circa 300mila persone l'anno, mentre noi speriamo di arrivare a 60mila, puntando anche sui pellegrini di Compostela, che spesso cercano nuovi itinerari. Ma ci servono più strutture e servizi, perché il pellegrino non è solo un passante. Le amministrazioni locali si impegnano se vedono arrivare gente, che però va anche richiamata. Per questo da sei anni organizziamo un festival lungo la Via Francigena: quest'anno abbiamo in calendario oltre settecento eventi».

Intanto i numeri sono in crescita: secondo i dati ricavati dai timbri apposti dalle strutture ricettive sulle "credenziali", le "carta d'identità" del pellegrino, nel 2015 i viandanti sono stati almeno cinquemila. Per molti di loro una tappa quasi obbligata è Sivizzano di Fornovo, poco prima della verticale che risale l'Appennino. Sotto le volte a botte dell'antico convento benedettino, Enrica gestisce come volontaria un ostello lindo come uno chalet svizzero. «È un impegno faticoso perché per fare accoglienza ci devi essere sempre. Di qui è passato il mondo. Se devo dire la verità una volta i viandanti erano veri



L'antico borgo di Terenzo, un pugno di case a 546 metri di quota fra le vallate appenniniche.

pellegrini, mentre ora si tratta più di turisti-pellegrini, che meritano tutto il rispetto, vista la fatica che fanno». Marco Pistoi, per esempio, è insegnante di Ivrea e si è messo in cammino con il figlio: 33 giorni per arrivare a Roma. «Certi tratti li facciamo insieme, altri separati perché questo tipo di esperienza richiede anche momenti di solitudine». Jacques Trojon, un cittadino svizzero appena pensionato, ha invece intrapreso un percorso di rottura. «Un passaggio fra vecchia e nuova vita, una rigenerazione. Quando sono partito non avevo esattamente idea di cosa fare, però dopo quindici giorni la Via, che bisogna saper ascoltare, mi ha aperto la mente e ho iniziato a trovare le energie per la rinascita».

Le energie, comunque, servono a tutti già dopo il pugno di case di Terenzo dove hanno sostato viaggiatori illustri, dall'imperatore Ludovico il Bavaro nel 1329 al re di Boemia Giovanni I nel 1333 con il figlio, il futuro imperatore Carlo IV di Lussemburgo. Nella seconda metà del Trecento venne aperto un ricovero per zoppi e claudicanti, categorie svantaggiate per affrontare i circa 750 metri di dislivello del sentiero che da Terenzo sale e scende per otto chilometri fra i boschi fino all'antico borgo di Cassio, di fatto una strada selciata protetta da due muri di case. «La tappa da Fornovo a Cassio è la più dura della Francigena in Italia», spiega Donatella Canali dello Iat di Fornovo: oltre 1.500 metri di dislivello in poco più di una ventina di chilometri per passare dai 158 metri di quota di Fornovo agli 815 di Cassio. Lei, che pure lavora nell'ufficio per l'Informazione e





La Via parmense

Il percorso descritto in questo servizio, tutto in territorio parmense, corrisponde alle tappe 19, 20 e 21 della Via Francigena.
*• **Tappa 19***
Da Fidenza (75 m s.l.m.) a Fornovo (158 m): 34 km con 1.097 m di dislivello.
*• **Tappa 20***
Da Fornovo (158 m) a Cassio (815 m): 21 km con 1.556 m di dislivello.
*• **Tappa 21***
Da Cassio (815 m) al passo della Cisa (1.042 m): 19 km con 1.215 m di dislivello.
***Info** • www.viefrancigene.org (con mappe dettagliate, strutture di accoglienza, eventi ecc.) e www.viafrancigena.bike (CicloVia Francigena, completamente segnalata).*



Qui sopra, l'ostello nel monastero dei monaci di San Roberto de Ultra Montes a Sivizzano di Fornovo. In alto, Cassio.

accoglienza turistica, ammette: «La strada la "fanno" i pellegrini: a volte sono loro a darci indicazioni. Piccole cose, fontanelle, segnaletica... spesso noi che abitiamo qui non ce ne accorgiamo, ma per chi porta venti chili sulle spalle sono informazioni importanti. Molti scrivono un diario o si scambiano consigli su piazze virtuali. I primi ad arrivare sono stati gli olandesi e i tedeschi, che avevano mappe accurate già prima che noi ci rendessimo conto che esisteva una Via Francigena».

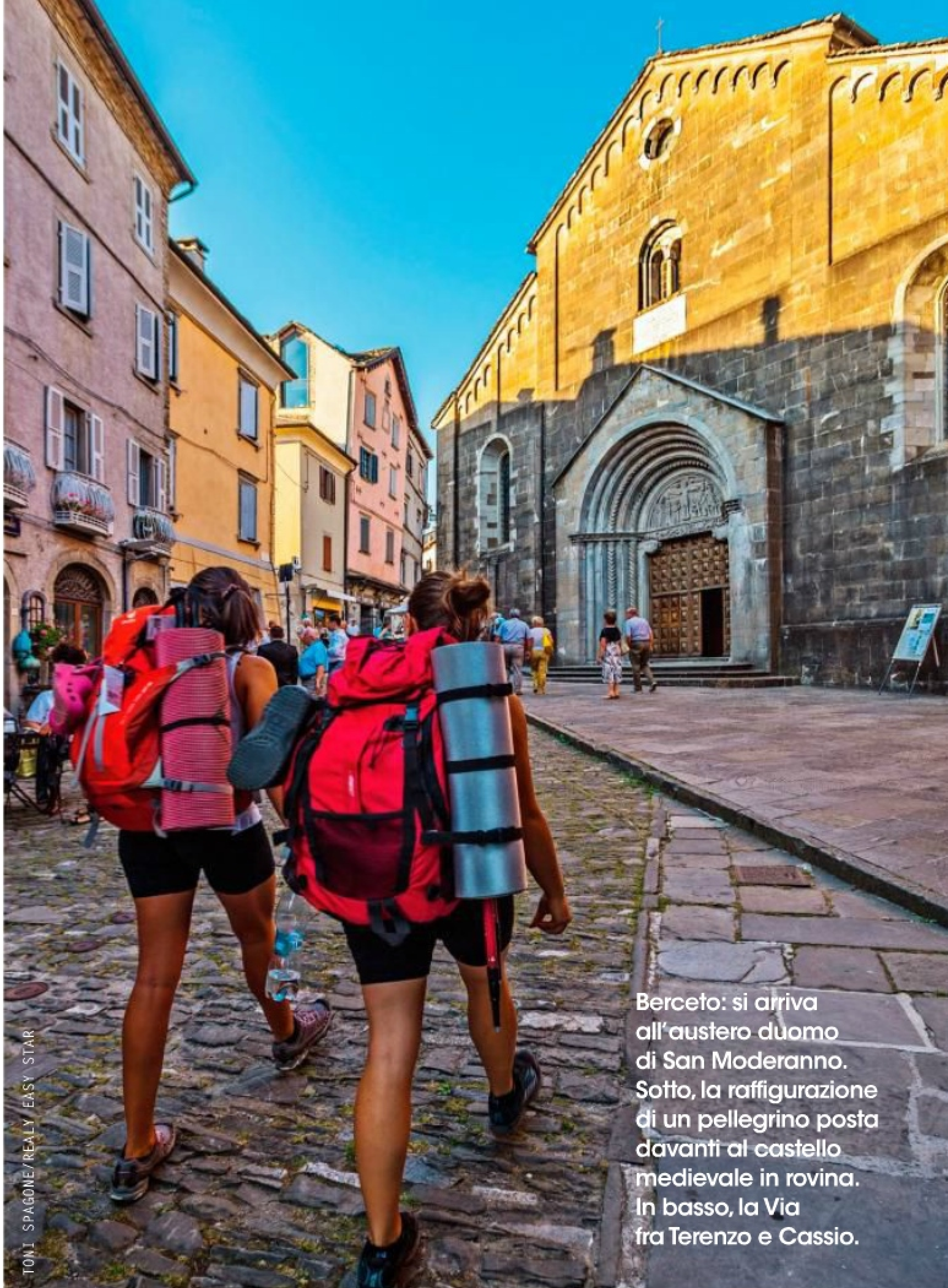
Gli italiani sono arrivati negli ultimi anni. Non tutti compiono il percorso completo: molti camminano per una settimana lungo un tratto e poi riprendono l'anno seguente. Sono aumentati anche i ciclisti (ma per qualcuno non sono veri pellegrini), per cui è stata attrezzata una segnaletica ad hoc. «È una grande occasione per il nostro Appennino, scavalcato frettolosamente dall'autostrada e invece meritevole di attenzione perché bellissimo per paesaggi e storia. Chi passa da qui seguendo la Via Francigena cerca la verità dei luoghi e delle persone, e questo li differenzia dagli altri turisti».

In effetti la Via Francigena unisce al fascino di un ambiente refrattario

alla presenza umana la storia fatta dai pellegrini. Durante il loro viaggio erano accompagnati, guidati, dalle “lezioni” religiose scritte sulla pietra di chiese romaniche affollate di santi, madonne, demoni, aquile e dragoni, specchio e trasfigurazione delle loro paure. A Fidenza, sulla facciata della cattedrale di San Donnino (XII secolo), una statua con un cartiglio segnala la direzione da prendere: “L’apostolo Simone indica che questa è la Via per Roma”. Nelle vicine campagne riaffiorano testimonianze dell’antica Via, dal chiostro gotico dell’abbazia di Chiaravalle della Colomba (nel Piacentino per pochi chilometri) alla pieve di Cabriolo, dedicata a san Tommaso Becket.

Scavalcato il fiume Taro, a Fornovo l’austera facciata romanica della pieve di Santa Maria Assunta è popolata di demoni affaccendati a punire avari e lussuriosi; all’interno, santa Margherita di Antiochia si prende la scena con un martirio pulp che affascina anche i viaggiatori contemporanei più disincantati. La lastra in marmo dell’altare maggiore su cui è scolpita è solo una delle parti di un ambone duecentesco. Gli altri pezzi di quel pulpito smembrato riposano più a monte, a Bardone, nella romanica pieve di Santa Maria Assunta, una delle più antiche del Parmense. Per trovare la strada fra le valli, ai pellegrini usciti dalla chiesa bastava alzare gli occhi e tenersi a sinistra del monte Prinzera, un faro geologico di rocce rosso brune.

Più in alto, oltre Cassio, il selciato dell’antico cammino riaffiora lungo la salita Ripasanta che sbuca poco prima del duomo di San Moderanno a Berceto. È l’ultima tappa emiliana prima del passo della Cisa, icona di rally e corse per ragazzi di ogni età che sognano il rombo di Ferrari e motociclette, ignari di pellegrini e imperatori. Il bello della Via Francigena è che si può fare un cammino personale, che non è necessariamente lo stesso di Sigerico, perché – dicono i pellegrini parafrasando lo scrittore francese Barbey d’Aurevilly – l’esperienza è un mantello che non si prende dalle spalle altrui, ma va adattato alle proprie.



TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

Berceto: si arriva all’austero duomo di San Moderanno. Sotto, la raffigurazione di un pellegrino posta davanti al castello medievale in rovina. In basso, la Via fra Terenzo e Cassio.





Frazione di Terenzo. Mille abitanti. Chiesa dell’Assunta (XII secolo).

Duemila abitanti. Duomo di San Moderanno (XII-XIII secolo): intitolato al vescovo di Rennes che in un viaggio verso Roma avrebbe lasciato proprio a Berceto alcune reliquie di san Remigio. In quel luogo il re longobardo Liutprando fondò un monastero (con chiesa, l’attuale duomo) e nel 709 nominò priore Moderanno. Castello duecentesco più volte riedificato.

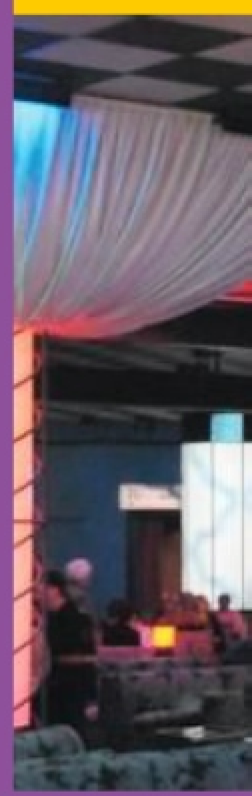
Berceto





C'ERA UNA VOLTA IL KIWI...

a cura di Alba Solaro



Ma c'erano anche il Marabù, il Tarantola, il Picchio Rosso… Fra Parma e Modena, in centinaia di maxi discoteche, negli anni Settanta è sbocciato il rock. Testimonial? Caterina Caselli, Equipe 84, Vasco Rossi, Luciano Ligabue e un'infinità di altri nomi importanti





Rino Giugni guidò fino a Montecarlo, dove quella sera si teneva il Ballo della Rosa. Aveva una missione: agganciare Frank Sinatra per convincerlo ad andare a cantare sul palco del Kiwi Cathedral di Piumazzo, nei pressi delle colline fra Modena e Bologna. Riuscì a parlargli, ma non a fargli dire di sì e questo è l'unico rimpianto per il fondatore (oggi ottantenne) di uno dei più leggendari locali italiani degli anni Settanta e Ottanta. Perché, a eccezione di The Voice e di Mina, su quel palco ci sono saliti tutti: Donna Summer, Adriano Celentano, Barry White, Charles Aznavour, Gloria Gaynor, Vasco Rossi… Migliaia e migliaia di ragazzi si sono innamorati della musica nell'Emilia degli anni d'oro, quando sulle

In basso a sinistra, Rino Giugni, fondatore del Kiwi di Piumazzo, davanti alle foto delle celebrità che si sono esibite nel suo locale (oggi in stato di abbandono). A sinistra, la "strobosfera", simbolo delle discoteche degli anni Settanta e Ottanta.





SUPERSTUDIO REGGIO EMILIA/REALY EASY STAR



ARCH. SILVESTRO LOLLI/REALY EASY STAR



JUMBO STORY/REALY EASY STAR

tre piste del Kiwi, e su quelle del Ritz a Novellara, del Dream a Correggio o del Tuwat a Carpi, intere generazioni si svezzavano alla voglia di stare insieme. Qui, lungo la via Emilia, si ballava più che nei locali della celebratissima riviera romagnola. E basta prendere una carta geografica e puntare il dito su un qualsiasi paese per scoprire

che lì è nato un gruppo o un cantante.

Al Kiwi (che in zona tutti pronunciano rigorosamente "Chivi"), Francesco Guccini ha registrato nel 1984 parte del doppio dal vivo *Fra la via Emilia e il West*. Il titolo, da un verso di *Piccola città*, è la sintesi più efficace per raccontare uno spirito in bilico fra le radici e un sogno d'importazione. L'Emilia si era rimboccata le maniche per costruire il benessere dopo la guerra: partendo dalle feste nelle aie e da quelle nelle Case del Popolo trasformate in balere (ogni cittadina fra Parma e Reggio ne aveva una), si era arrivati alle maxi discoteche degli anni Settanta. Le orchestrine venivano sostituite dai disk jockey, tutto diventava spettacolare, esagerato. A Formigine, nel Modenese, già nel marzo del 1956 aveva aperto i battenti il Picchio Rosso con i suoi neon gialli, i divani rossi, la pista che a fatica conteneva le quattro-cinquemila persone che ogni fine settimana arrivavano da tutta la regione, chi in auto, chi in corriera. Entrare costava dalle 5mila alle 10mila lire (e c'erano polisportive che mettevano in palio i biglietti d'ingresso). Molti dei ragazzi che andavano lì per ballare o per gli show di Lucio Dalla, dei Pooh



MONDADORI PORTFOLIO

Qui sotto, i Rockets con Mauro Marchi (al centro), direttore artistico del Picchio Rosso di Formigine, in una foto degli anni Ottanta. In basso, Tina Turner sul palco del Jumbo di Sanguinaro.



ARCH. MAURO MARCHI/REALY EAST STAR



JUMBO STORY/REALY EASY STAR



A lato, Caterina Caselli nel 1966, l'anno nel quale la giovane emiliana canta "Nessuno mi può giudicare", sfoggiando un taglio di capelli a caschetto in stile Beatles, come andava di moda all'epoca: da quel momento sarà per tutti "casco d'oro". Sotto, Iva Zanicchi (di Ligonchio) vince il festival di Sanremo del 1974. In basso, da sinistra, Orietta Berti (di Cavriago) e l'Equipe 84 (di Modena).

(nati come gruppo a Bologna), di Zucchero (da Roncocesi, frazione di Reggio), ma anche di James Brown e Renato Zero, sarebbero poi saliti a loro volta su quei palchi per suonare.

Spingendosi verso Parma, l'altro grande tempio della musica padana era il Jumbo, a Sanguinaro presso Fontanellato. Lo aveva aperto un gruppo di imprenditori della ceramica e dei trasporti, perché in quegli anni il ballo e il divertimento fatturavano più delle piastrelle. In precedenza i locali erano in centro, ma l'esigenza di spazi più ampi aveva spinto a recuperare capannoni industriali o a costruire edifici che somigliavano a navi spaziali. Inconfondibile anche da lontano, il Marabù – l'immensa discoteca di Cella, Reggio – è stato il simbolo dell'epoca, inaugurato nell'autunno del 1977 quando nei cinema arrivava *La febbre del sabato sera*. L'ingresso a tunnel portava ai 350 metri quadrati di pista, c'erano tre bar e il parcheggio ospitava fino a 1.500 auto. Lì, nel 1982, alla 13esima edizione del premio "Il Paroliere", vinse il titolo di "rivelazione dell'anno" il giovane Vasco Rossi (da











Qui sopra, un giovanissimo Vasco Rossi, al tempo in cui dirigeva "Punto Radio". Nella foto in alto, la sua casa di Zocca, sempre assediata dai fan, che non mancano di lasciargli un messaggio...

Zocca, sull'Appennino modenese, dove prima di cantare aveva fondato un'emittente indipendente, Punto Radio). Qualche anno più tardi, nel 1988, allo stesso Marabù una band chiamata Orazero avrebbe vinto il concorso "Terremoto Rock": il cantante era un certo Luciano Ligabue, scovato dagli altri musicisti (di San Martino in Rio) a Correggio, dove faceva il disk jockey. Il mondo in cui sarebbe cresciuto è quello che ha poi raccontato in *Certe notti*, colonna sonora per ragazzi affamati di emozioni quando la gente va a dormire, "fra cosce e zanzare e nebbia e locali a cui dai del tu".

Del glorioso Marabù, chiuso nel Duemila, rimane oggi solo lo scheletro abbandonato e invaso dalle erbacce: nel parcheggio fanno pratica gli allievi di una scuola guida. Ma non c'è più nemmeno il Tarantola di Reggio, dove il 15 aprile del 1961 si tenne il concorso "Voci Nuove Disco d'Oro": lo vinse Paola Neri, seconda Iva Zanicchi da Ligonchio (Reggio), sesta Orietta Berti da Cavriago (sempre Reggio) e nono Gianni Morandi da Monghidoro (Bologna). Quest'ultimo già da adolescente si era fatto una fama cantando alle Feste de *L'Unità*, quotidiano di cui il padre era un diffusore militante.

Tutti questi locali, che hanno fatto da culla a generazioni di popstar nazionali, oggi





Sopra, fans in attesa dell'esibizione di Luciano Ligabue al Campovolo di Reggio, nel 2015; a destra, il cantautore di Correggio nel 1995, anno di uscita di "Certe notti". Qui accanto, il reggiano Adelmo "Zucchero" Fornaciari in concerto.



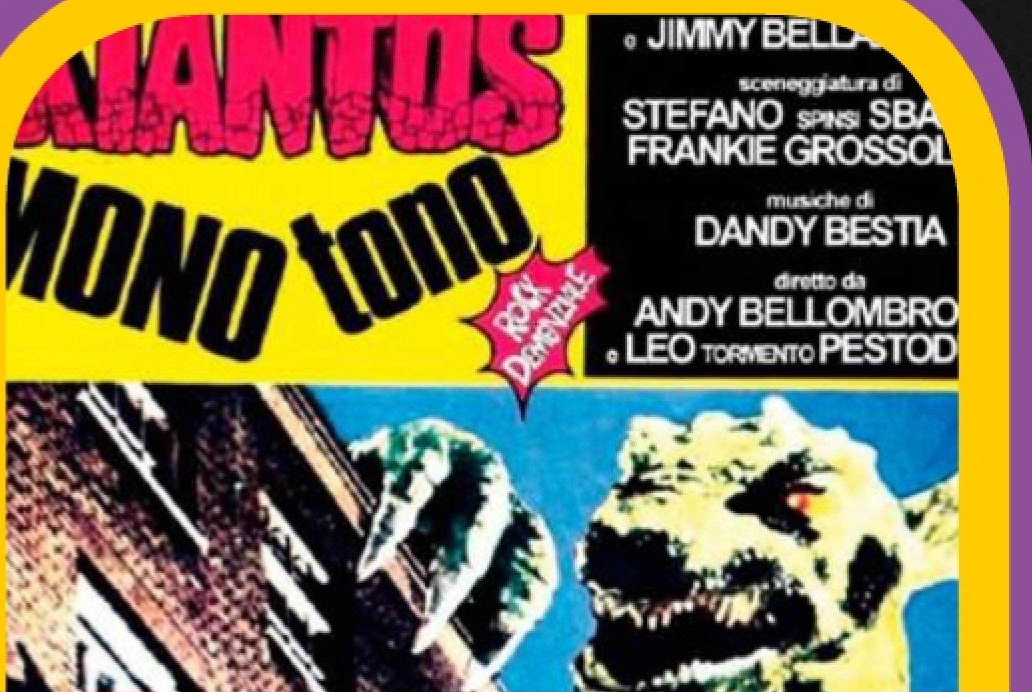
non esistono più (nemmeno il Kiwi), ma non sono stati dimenticati, anzi. Fioccano infatti le serate "Remember", che celebrano l'epopea di questo o quel posto, sempre prese d'assalto, visto che la nostalgia resiste più degli edifici. Lo scorso maggio il festival "Fotografia Europea" a Reggio ha voluto ricordare quelle atmosfere con la mostra "Disco Emilia", immagini vintage firmate da Gabriele Basilico e molti altri.

Pochi anni fa il regista bolognese Riccardo Marchesini ha girato con un furgone la provincia emiliana battendo i luoghi di origine di molti artisti (Morandi, Guccini, Ligabue, Rossi, Zucchero...). Voleva capire che cosa ci fosse di speciale in una terra che in Italia è seconda solo a Napoli per la musica che ha generato.

Il risultato è un documentario molto bello, *Paese mio*, del 2014. «In Emilia c'è un terreno culturale che ha favorito tutto questo: ci sono balere in ogni paese e spazi, orchestre, scuole di musica», spiega Marchesini. E c'è anche la noia, le poche alternative che la provincia offre, la voglia di andare oltre i limiti almeno con la fantasia, che spinge a prendere uno strumento in mano. Così proprio l'Emilia-Romagna detiene il numero record di balere e ancora oggi, mentre tutte le amministrazioni tagliano, la Regione investe su questa voce: lo scorso febbraio è stato annunciato lo stanziamento di 2,4 milioni di euro per la formazione nello "spettacolo dal vivo" lungo la via Emilia e per le scuole civiche di musica.

Modena è la nostra Liverpool. L'ondata di gruppi *beat* che ha prodotto negli anni Sessanta e nei primi Settanta non ha paragoni. Massimo Masini nel libro *Avanzi di balera* (Anniversary Books) ne ha messi in fila più di cento: Equipe 84 e Nomadi, ma anche gruppi oggi dimenticati, come Johnny e i Marines, o Le Scimmie, cinque ragazze allieve di una scuola di musica che nel 1965, determinate "a non essere delle bamboline", portavano

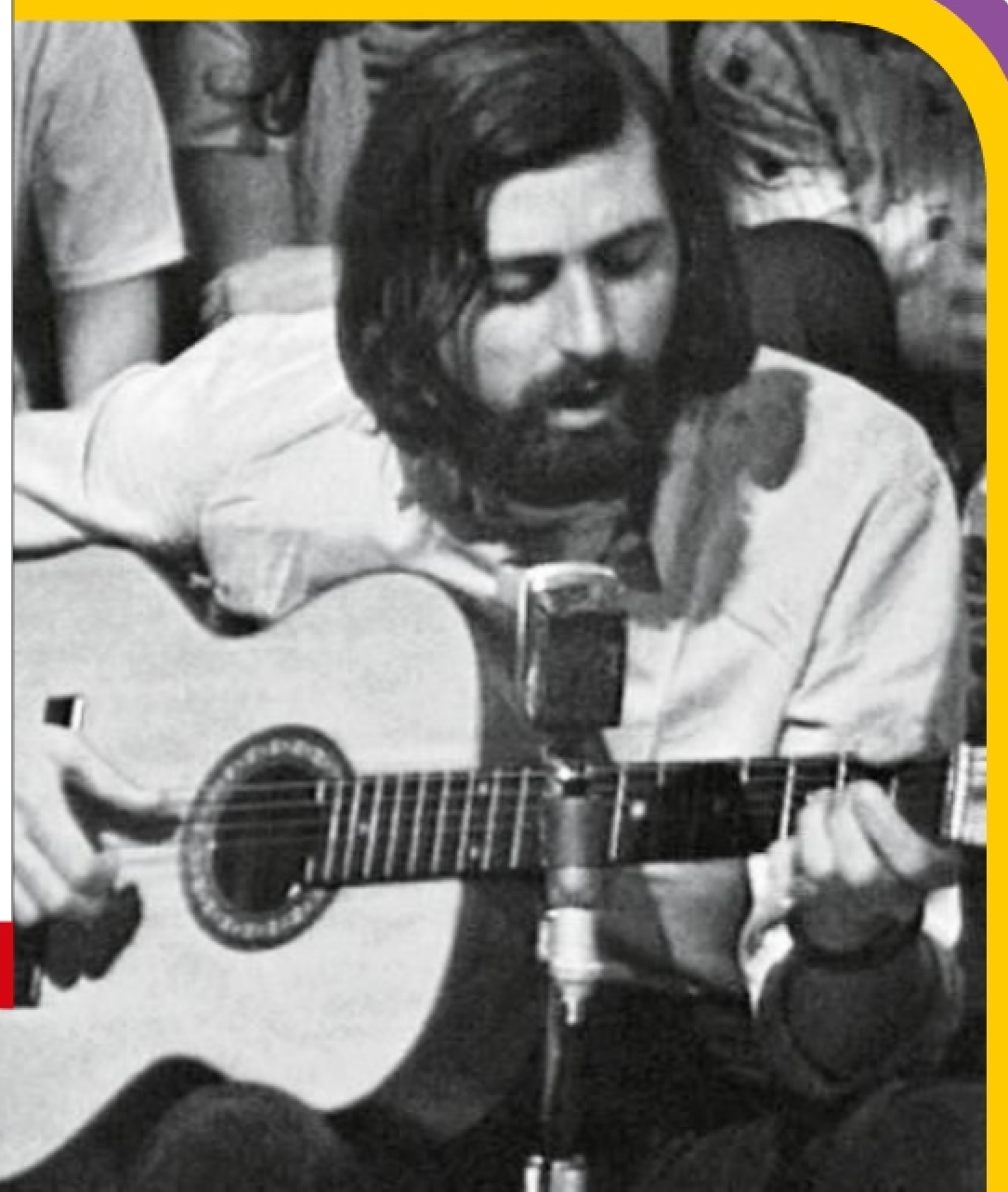
Sotto, la cover di "MONO tono", album punk rock degli Skiantos (1978). A destra, gli stessi Skiantos nel 1979. In basso, Francesco Guccini nel 1972, l'anno di "Radici".





Ma anche Bologna canta

Anche Bologna ha avuto un ruolo musicale di primo piano, e citazioni a partire da quella "Piazza Grande", ballata del senzatetto che Lucio Dalla portò al festival di Sanremo nel 1972 (e non parlava di Piazza Maggiore, bensì dell'ottocentesca Piazza Cavour, con portici e i giardinetti). Spinto dalla madre, Lucio a 17 anni andò a Roma per fare musica, ma il cordone ombelicale non si è mai spezzato: alcuni dei dischi più belli sono nati dal sodalizio con un poeta e libraio bolognese, Roberto Roversi. Verso la periferia, poi, capita ancora di incrociare le "Osterie di fuori porta" dove ci si ubriacava di vino e di discussioni, esaltate da Francesco Guccini che a Bologna si era trasferito nel 1960, in via Paolo Fabbri 43, scappando da Modena ("piccola città bastardo posto"). Bologna è città universitaria, e la presenza del Dams ancora oggi attira un esercito di fuori sede: da sempre è un laboratorio culturale dove si sono incrociate le esperienze delle radio libere, della sperimentazione, delle etichette indipendenti. Roberto Freak Antoni con gli Skiantos lanciò la prolifica stagione del "rock demenziale", mentre gruppi come i Gaznevada e label come l'Italian Records battezzarono la new wave italiana. Tanti fuori sede sono poi rimasti lì a vivere, come i Massimo Volume di Emidio Clementi, musicista e scrittore.





OLYCOM

in tournée energiche interpretazioni di canzoni dei Beatles e dei Rolling Stones. Da città amante della lirica e delle auto da corsa, Modena scopriva una nuova vocazione. Il protagonismo giovanile unito alla straordinaria concentrazione di locali fece scattare il cortocircuito. Il 22 novembre del 1963, il giorno passato alla storia per l'assassinio di John Fitzgerald Kennedy, all'Eden di Modena debuttano i Sei Nomadi, ex Monelli, guidati da Beppe Carletti e Augusto Daolio. Poco dopo, a dicembre, alla Grotta Azzurra di Carpi (gioco di parole non casuale) fa il suo esordio l'Equipe 84 di Maurizio Vandelli: "Volevamo un nome al femminile, in modo da essere diversi dagli altri. E 84 era la somma delle nostre età".

Il bar Grand'Italia, in largo Porta Bologna, era il ritrovo abituale dei ragazzi con lo sguardo puntato alle novità. Che potevano essere anche i pantaloni a zampa d'elefante che la mamma di Caterina Caselli non voleva farle indossare (inutilmente) quando lei correva a cantare *Tutto nero* (versione italiana di *Paint It Black* dei Rolling Stones) alle feste studentesche. Nata a Modena, cresciuta a Sassuolo, il futuro "casco d'oro" suonava il basso nelle balere. Molti anni dopo

A Reggio e dintorni è attivo dal 2008 il DiscoBus (su iniziativa della Provincia) che, nei fine settimana, fa la spola fra i locali notturni per riportare a casa i giovani in sicurezza. Tre linee (Rossa, Blu, Verde), e costo del biglietto rimborsato dalle discoteche cui si accede. Ultima corsa alle 4 e 22!

sarebbe diventata una dirigente discografica con molto fiuto e avrebbe lanciato, fra gli altri, un cantautore sassolese: Pierangelo Bertoli. Anche Filippo Neviani, in arte Nek, ha lo stesso paese nel cuore: grande tifoso del Sassuolo Calcio per il quale ha composto l'inno ufficiale, nel 2014 è stato fra i più attivi nelle iniziative per aiutare i paesini della provincia colpiti dall'alluvione.



Scultura

LE VIBRAZIONI DELLA TERRACOTTA

Fra Quattrocento e Cinquecento esplode l'arte di Guido Mazzoni. A Modena e a Busseto, a Napoli e a Venezia, in Francia e in Inghilterra la sua forza espressiva contagia il popolo e i sovrani

di Stefano Zuffi **foto di** Toni Spagone/Realy Easy Star

Facciamo un po' di ordine: Guido Mazzoni nasce a Modena il 2 marzo 1450. Suoi coetanei sono Pietro Perugino (1448 circa) e Leonardo da Vinci (1452). In parallelo è anche l'*explicit*: Mazzoni muore a Monghidoro nel febbraio 1518, Leonardo nel 1519 ad Amboise, Perugino un po' più tardi, nel febbraio del 1523, a Fontignano. Che cosa lega questi tre artisti dalle esistenze parallele? Senza dubbio la volontà di interrogarsi sull'espressione delle figure che realizzavano. Leonardo cercava di rendere i "moti dell'anima" attraverso un'appassionata ricerca psicologica e fisiognomica; Perugino invece evitava ogni eccesso, cercando un armonioso tono medio, di dolce malinconia. E Mazzoni? Proprio mentre l'arte dell'Italia centrale si avviava verso un'espressione elegante, lineare, intellettuale e poco propensa a raffigurare le emozioni e i drammi, il grande scultore emiliano sentì, al contrario, l'esigenza di caricare i suoi personaggi di una irresistibile forza comunicativa, che rompe gli argini dell'equilibrio classico, travolge i canoni della imperturbabilità e "scaraventa" nella grande arte rinascimentale un torrente di sentimenti estremi.

La scena del Compianto su Cristo morto, circondato da Maria, dalle Pie Donne, da Nicodemo e da Giuseppe d'Arimatea, modellata nella duttile terracotta, è la sua specialità: Guido Mazzoni interpreta al massimo grado il tema padano del Mortorio, cioè il gruppo di personaggi dolenti, a grandezza naturale, raccolto intorno a Cristo appena deposto dalla croce. Una scena che trova ampia diffusione in tutta l'area lombardo-emiliana, e che ha Modena come baricentro, proprio grazie alla genialità dello scultore.



Guastalla, la Pieve: "Madonna con bambino".

Il realismo, favorito anche dalla policromia delle sculture, è impressionante: una vera e propria sacra rappresentazione, colta e popolare insieme, tradotta in immagini di coinvolgente drammaticità. Nell'area compresa fra il Sesia, il Po e l'Adige si contano oggi una quarantina di gruppi scultorei in terracotta o in legno, realizzati soprattutto nella seconda metà del Quattrocento, diffusi e sostenuti dalla spiritualità francescana e da un'emozionante ondata di devozione. Si trovano Mortori nelle città principali (Milano, Bologna, Verona, Brescia, Modena, Ferrara...), ma anche in centri minori, piccoli o piccolissimi, fino alle campagne sperdute nelle nebbie. Fra gli scultori figurano il grande Niccolò dell'Arca, Agostino de Fondutis, Giovan Angelo del Maino, Martino Spanzotti, i fratelli Del Maino, forse perfino lo stesso Andrea Mantegna. Ma l'impronta decisiva è quella lasciata da Guido Mazzoni, capace di combinare una sincera, profonda e commossa pietà popolare con una vasta cultura internazionale, nutrita da incontri ad altissimo livello nelle corti padane e destinata ad approdare, in età matura, in una clamorosa carriera internazionale.

Non sappiamo molto della sua giovinezza modenese. Pare che da ragazzo fosse molto abile nel lavorare la cartapesta, per realizzare maschere e colorati apparati decorativi, tanto da essere (forse) chiamato nel 1473 a Ferrara per realizzare le decorazioni per le nozze del duca Ercole d'Este con la principessa napoletana Eleonora d'Aragona. Poco più tardi (1476-78), Guido Mazzoni affronta per la prima volta il tema del Compianto, ed è subito un capolavoro. Il gruppo è rimasto nella sede d'origine, una specie di grotta ar-

A lato, la "Testa di Vecchio" (forse residuo di un compianto cremonese) esposta nella Galleria Estense a Modena.



tificiale nella chiesa di Santa Maria degli Angeli a Busseto, ed è stato commissionato dai marchesi Pallavicini: come accade anche in altri casi, i due fratelli committenti sono raffigurati nei panni di Nicodemo e di Giovanni d'Arimatea. La chiesa si trova ai margini dell'abitato di Busseto, proprio di fronte alla villa Pallavicini, trasformata negli ultimi anni in museo verdiano. E davvero si sente un misterioso *genius loci*: anche nel Compianto c'è qualcosa che ricorda i momenti salienti delle opere di Verdi, nel modo con cui Mazzoni esprime il suo talento nel perfetto equilibrio tra la sensibilità dei singoli protagonisti e la coralità della scena.

Il gruppo di Busseto era probabilmente ancora in lavorazione quando Mazzoni riceve un'analoga committenza per Modena, la sua città natale: nasce il dilatato Compianto, oggi nella chiesa di San Giovanni Battista ma in origine concepito per l'Ospedale della Buona Morte (1477-79). Il ritmo narrativo si distende in una scandita successione di figure in piedi e in ginocchio, in una logica narrativa di gesti senza enfasi ma carichi di una intensa, forte verità: al punto da suggerire al vescovo di Modena di concedere un'indulgenza a tutti coloro che visitavano il "sepolcro scolpito", sul quale Mazzoni ha per anni aggiunto ritocchi e sistemazioni.

L'effetto è oggi forse un po' compromesso da ridipinture successive un po' troppo corpose: possiamo però verificare la sorprendente intensità del realismo raggiunto dallo scultore modenese spostandoci nella Galleria Estense, dove è esposta una testa di

In alto, il celebre "Compianto sul Cristo Morto" conservato oggi nella chiesa di San Giovanni Battista a Modena.



uomo anziano in terracotta policroma, probabilmente l'unico frammento superstite di un Compianto andato disperso. Mazzoni indugia su ogni ruga, su ogni segno del tempo che solca il volto attonito, e tocca un apice espressivo raramente raggiunto in tutto il Quattrocento italiano, grazie agli occhi lucidi e smarriti, di una profondità psicologica e di una modernità davvero eccezionali.

Fra il 1480 e il 1485 nasce un altro celebre gruppo di statue conservate a Modena, e finalmente non si tratta di una scena tragica. È la cosiddetta "Madonna della pappa", oggi sistemata nella quieta penombra della cripta del Duomo. Due coniugi attempati si inginocchiano davanti alla sorridente Madonna con il suo bel Bambino, ma il personaggio più celebre del gruppo è la fantesca in secondo piano, che porta una scodella di pappa di latte e soffia sul cucchiaio per raffreddarla un po': una figura popolare, ordinaria, scolpita senza alcuna idealizzazione, ma che ci porta la verità di un gesto senza tempo. La carriera di Guido Mazzoni a questo punto conosce un'impennata. Viene chiamato di nuovo a Ferrara, e nel 1485 scolpisce un nuovo Compianto, oggi conservato nella chiesa del Gesù, in cui inserisce i ritratti del duca Ercole I e della duchessa Eleonora d'Aragona. È di nuovo un capolavoro di passione e di vibrante verità. Come ricompensa, la duchessa scrive di suo pugno a un sarto di Napoli perché spedisca alla moglie dello scultore un taglio di pregiato "panno bigio fiorentino".

Poco dopo, Mazzoni riceve l'incarico di rea-

Altri compianti di Mazzoni sono a Ferrara (1483-85, S. Michele del Gesù) e Napoli (1492-94, S. Anna dei Lombardi).





lizzare un altro gruppo di statue in terracotta per una chiesa di Venezia, Sant'Antonio di Castello. Mazzoni si trasferisce colà, e il gruppo si confronta direttamente con gli sviluppi coevi del fresco Rinascimento veneziano. Al termine dell'opera (1489), lo scultore decide di rinunciare a parte dell'ingente compenso, in cambio di una lapide messa ai piedi del gruppo, in cui veniva chiesto di pregare per lo scultore "et de li sui morti". Sconsacrata in epoca napoleonica, la chiesa ha perso il suo corredo di opere d'arte: dell'opera di Mazzoni si sono salvati solo alcuni frammenti, peraltro meravigliosi, conservati nel Museo degli Eremitani a Padova.

Nel corso del 1489, Mazzoni riceverà ripetute sollecitazioni da parte del re di Napoli, Alfonso d'Aragona, fratello di Eleonora, duchessa di Ferrara. Verso la fine dell'anno decide di trasferirsi nella corte partenopea, "*cum ampla provisione*". Mazzoni, in altri termini, è sontuosamente remunerato. A Napoli rinnova il suo vecchio talento per le decorazioni effimere e gli allestimenti di feste, realizza un sorprendente busto in bronzo del paffutissimo re (oggi nelle Gallerie di Capodimonte), ma soprattutto completa nel 1492 un nuovo e grandioso Compianto, nella chiesa di Sant'Anna dei Lombardi. Ancora otto statue a grandezza naturale, con Alfonso II e suo padre Ferdinando ritratti rispettivamente nelle figure del carnoso Giuseppe d'Arimatea (del quale Giorgio Vasari, abitualmente parco di elogi per le opere di artisti non toscani, scrive "pare veramente più che vivo") e di Nicodemo. Il pathos espressivo raggiunge un apice nella Madonna che sviene, riversa, con un moto opposto a quello della Maddalena che si slancia in avanti, urlando il suo dolore.



"Madonna della Pappa", un dettaglio.

Con la conquista francese di Napoli inizia la fase internazionale della carriera di Mazzoni. Nel 1495 lo scultore modenese segue ad Amboise il re Carlo VIII, e ne scolpisce la tomba per la basilica di Saint Denis. Mazzoni si dimostra a proprio agio non solo con la prediletta terracotta, ma anche con i marmi diversi, il bronzo, il rame di un mausoleo regale che doveva apparire singolarmente policromo, prima di essere sciaguratamente distrutto durante la Rivoluzione. Stessa sorte è capitata al monumento equestre che Mazzoni aveva realizzato per il castello di Blois.

La fama raggiunta alla corte transalpina scavalca la Manica, e lo scultore viene contattato dal re d'Inghilterra Enrico VII. Iniziano le complicate trattative per la realizzazione della tomba nell'abbazia di Westminster, che infine verrà assegnata a un altro artista italiano, quel Pietro Torregiani rimasto nella storia per aver acciaccato il naso di Michelangelo con un pugno. Dei rapporti con la corte inglese resta comunque una traccia tangibile: un delizioso busto policromo di un bambino che ride, conservato nella Royal Collection. È molto verosimile che si tratti di un ritratto infantile del futuro, prorompente Enrico VIII.

Dopo aver guidato la decorazione "all'italiana" del castello di Gaillon, alla morte del re Luigi XII (1515) Mazzoni decide di tornare in Emilia, dove aveva prudentemente conservato qualche proprietà immobiliare. E la sua vita si intreccia qui con quella di Leonardo, che viceversa sale ad Amboise su invito del nuovo monarca, Francesco I. Il maestro che aveva cominciato la sua carriera nella cittadina di Giuseppe Verdi muore a Monghidoro, patria di Gianni Morandi. È un destino che sintetizza bene il suo inestirpabile accento emiliano, e la sua capacità di essere insieme colto e popolare, studiato dagli specialisti ma capito e amato da tutti.

A lato, in alto: il compianto di Busseto, chiesa di S.M. degli Angeli. In basso, "Madonna della Pappa", duomo di Modena.



HAI VOLUTO LA BICICLETTA?



ALINARI

Da sempre l'Emilia è in testa alle classifiche dell'utilizzo quotidiano dei pedali, ieri rustici, oggi elettrici. Lo testimoniano i numeri, ma soprattutto l'immaginario collettivo

di Paride Folli

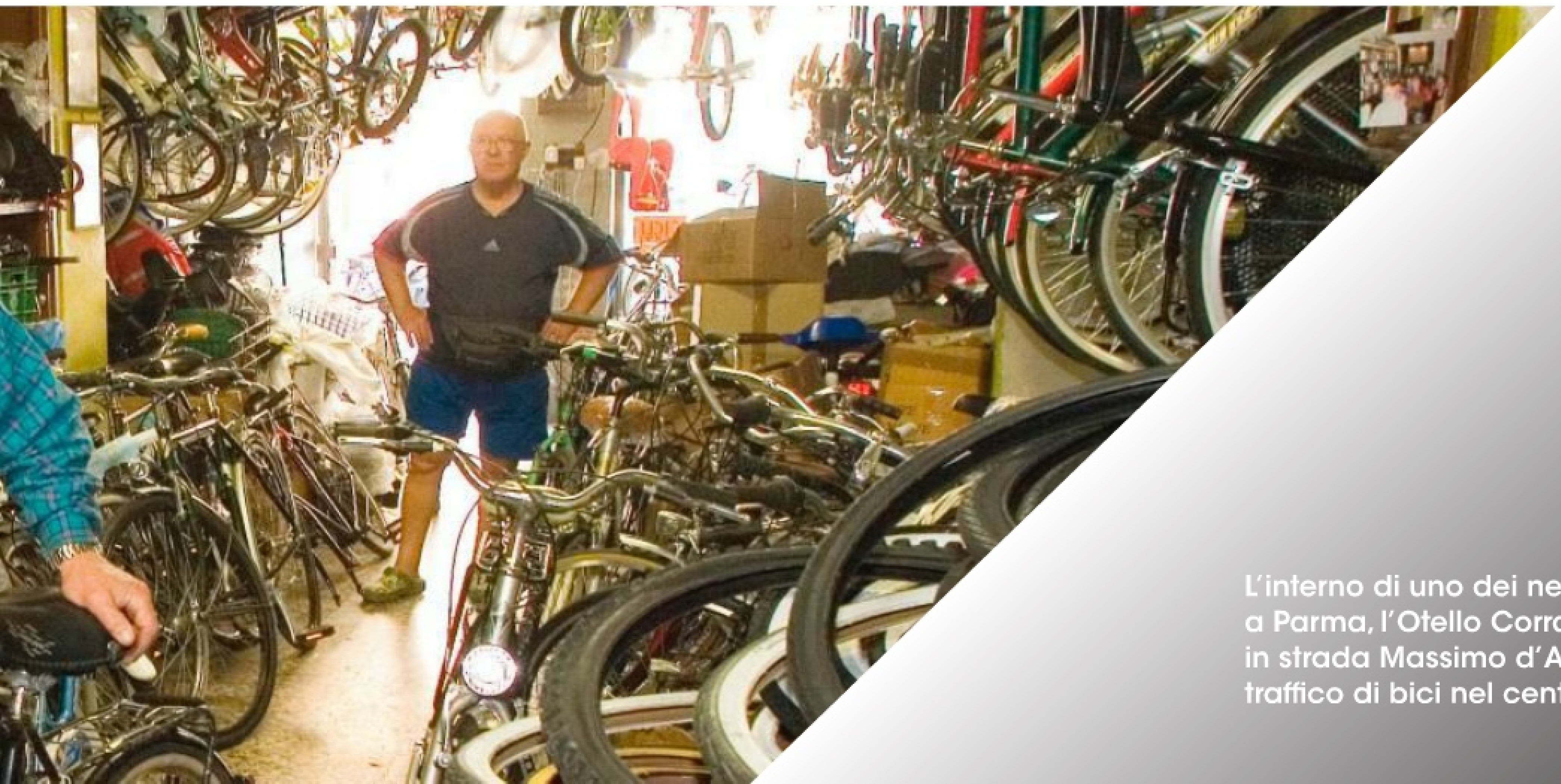




TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

"Ogni volta che vedo un adulto in bicicletta smetto di disperare per il futuro dell'umanità". Così parlò Herbert George Wells (1866-1946), scrittore inglese noto per capolavori pre-fantascientifici come *La macchina del tempo*, *L'uomo invisibile* e *La guerra dei mondi*. Il riferimento alla natura salvifica della bicicletta fu una delle poche manifestazioni di ottimismo sull'evoluzione del genere umano espresse pubblicamente da questo spirito inquieto, tanto convinto di avere il dono della premonizione (catastrofica) da scegliere come proprio epitaffio "Ve l'avevo detto, maledetti stupidi". Wells si sarebbe dimostrato ancor più entusiasta se avesse potuto conoscere la civiltà a due ruote diffusa in Emilia e in Romagna. Intanto perché i dati parlano da soli: secondo un sondaggio Audimob Isfort (cioè l'osservatorio sugli stili di mobilità in seno all'Istituto superiore di formazione e ricerca trasporti) la Regione è in testa alla classifica italiana dei ciclisti: il 31 per cento degli abitanti usa cioè abitualmente la bici (secondo è il Veneto, con il 25 per cento). E non da oggi, visto che già negli anni Trenta la Regione stessa era prima in Italia nel rapporto fra numero di abitanti e cicli: e nell'immaginario collettivo le lunghe file di biciclette (nei viali nebbiosi o davanti alle fabbriche, in campagna e in città) sono l'elemento iconografico che più ricorre. Lo testimoniano il cinema (chi non ricorda le pedalate di Don Camillo con l'abito svolazzante?) e gli scrittori di queste parti (da Alfredo Oriani a Giovanni Pascoli, da Renato Serra a Lorenzo Stecchetti), grandi ciclisti (uno per tutti Vittorio Adorni, parmense) e perfino la politica, visto che già nel 1913 (a Imola, però) nacque la Federazione nazionale ciclisti rossi, cioè i socialisti a pedali.

Ma non è solo una questione di storia e di nostalgia. Anche la cronaca e la tecnologia vogliono la loro parte, e la notizia più recente è l'assegnazione nello scorso giugno a due fratelli di Reggio Emilia, Matteo (ingegnere) e Luca (laureato in economia e commercio) Spaggiari, del premio Edison Pulse, istituito



L'interno di uno dei negozi classici a Parma, l'Otello Corradi Cicli, in strada Massimo d'Azeglio. In alto, traffico di bici nel centro di Modena.

GIULIO ANDREINI



ALINARI

Andare per ciclovie

Nel tratto tra Fidenza e Modena si trovano 4 delle 10 piste ciclabili nelle aree naturali protette della Regione.

- *La* ***ciclovia del Taro*** *si allunga per 26 chilometri nel Parco regionale fluviale del Taro, con due percorsi in terreno pianeggiante (ma a tratti movimentato) e partenza dalla stazione ferroviaria di Collecchio.*
- *La* ***ciclovia dello Stirone****, all'interno del Parco regionale dello Stirone e del Piacenziano, si può imboccare dalla stazione ferroviaria di Fidenza. È lunga 42 chilometri e si snoda in una zona collinare fra campi e boschi, toccando anche emergenze monumentali come chiese rurali e piccoli centri storici.*
- *La* ***ciclovia dei Boschi di Carrega*** *(partenza da Collecchio) è un percorso pianeggiante di 20 chilometri in territorio forestale, all'interno dell'omonimo parco regionale. Permette di raggiungere il Casino dei Boschi, monumentale residenza dei duchi di Parma, dove è il centro visitatori del Parco.*
- *La* ***ciclovia del Secchia****, entro la Riserva naturale orientata Cassa di espansione del fiume Secchia, si estende per circa 38 chilometri comprese le deviazioni, come quella alla pieve romanica di S. Faustino. La partenza è dalla stazione ferroviaria di Modena.*

nel 2014 per sostenere i progetti innovativi e incoraggiare le realtà imprenditoriali. La loro *startup* Bikee Bike ha ideato e realizzato Best, il primo kit meccanico costituito da un motore ad alte prestazioni e da una batteria da 250W che, applicati a qualsiasi bicicletta, la trasformano in un veicolo elettrico.

Ma questo è solo l'ultimo esempio di una passione che qui si applica a ogni cosa meccanica... e se anche la bicicletta "moderna" è nata altrove, e pedivelle, catene di trasmissione, telai in ferro e pneumatici tubolari, insomma tutto quanto ha trasformato il velocipede nel veicolo che conosciamo oggi, li hanno inventati prima i francesi, i tedeschi e gli inglesi, da noi il perfezionamento ha raggiunto livelli altissimi. Del resto, non potrebbe che essere così, perché la lista degli innovatori, da queste parti è lunghissima, a cominciare da Licinio Marastoni, classe 1922, scomparso lo scorso dicembre. A 17 anni aprì la sua prima officina a Reggio impegnando la macchina da cucire della madre, per procurarsi il capitale necessario. Nei successivi decenni, e con altissima capacità manuale, avrebbe realizzato capolavori di estetica e funzionalità per campioni come Fausto Coppi, Felice Gimondi e Francesco Moser. Caratterizzate dall'inconfondibile color ramarro – il "verde Marastoni" – furono le prime biciclette da corsa della storia con i telai realizzati in microfusione, del peso di meno di due chili! Più o meno negli stessi anni si è svolta anche l'attività del modenese Lino Messori, conclusa nel 2015, che vide la produzione di appena 150 biciclette curate fin nel più piccolo dettaglio, dal progetto all'applicazione finale delle decalcomanie. È scomparso anche lui da poco, all'inizio del 2015. C'è poi Raul Gozzi, già operaio e allievo di Marastoni: dopo aver dato vita con il fratello Reclus alla Rauler, per la realizzazione di telai artisticamente pantografati con il proprio marchio, e per produttori come la Colnago, ha aperto negli anni Ottanta un'azienda di stampi speciali per elementi meccanici, lavorando fra gli altri anche per la Ferrari.

Insomma, in queste zone la bicicletta è più che uno stile di vita e il premio ai fratelli Spaggiari è

Pedalate elettroniche

Le biciclette a "pedalata assistita" sono ormai le protagoniste del ciclismo cittadino. La loro produzione nel 2015 è raddoppiata rispetto al 2014, e in Italia se ne sono vendute oltre 56mila. Il motivo? Semplice: con una velocità media di 25 chilometri orari nei centri storici sono competitive rispetto ad auto e moto. Conferma Corrado Capelli, presidente dell'Associazione Nazionale Ciclo Motociclo Accessori: «Le e-bike stanno effettivamente cambiando lo scenario della mobilità urbana, per la loro agilità e la riduzione della fatica negli spostamenti». Tanto che nel settore sono ormai presenti multinazionali come la Yamaha e la Bosch. Mentre la prima offre soprattutto "supporti" elettrici alle mountain bike, la Bosch ha puntato sul cicloturismo e sull'uso urbano (foto a destra). Ovviamente non producendo direttamente le bici, ma mettendo a disposizione dei fabbricanti batterie e motori sempre più efficienti. Il meccanismo di base? Quando il ciclista raggiunge le 20 pedalate al minuto il motore inizia a spingere in una maniera che è già percepibile, grazie a sensori di potenza che rilevano la forza della pedalata e la moltiplicano, secondo la programmazione. E non mancano sistemi elettronici di controllo del mezzo e di cambio automatico.




TONI SPAGONE/REALY EASY STAR

Biciclette nel centro di Modena. Il Comune ha anche attivato un servizio di noleggio gratuito ("C'entro in bici") con 316 biciclette in 44 punti di prelievo.

in un certo senso emblematico, visto che la categoria per cui è stato assegnato è definita *low carbon city*, sezione che indica le attività mirate a garantire alle città uno sviluppo sostenibile. Come appunto l'incoraggiamento all'uso della bicicletta, con la realizzazione di percorsi riservati e una cultura della condivisione. Proprio per quanto riguarda il *bike sharing*, la Regione ha messo a punto in questi ultimi anni un sistema globale di mobilità pubblica a basso impatto ambientale, Mi Muovo, che comprende gli autobus urbani e extraurbani, i treni regionali e locali e le biciclette. Con la tessera MiMuovoCard si possono prelevare le bici in tutti gli undici Comuni coinvolti (Modena, Parma e Reggio comprese, ovviamente), in 83 stazioni con oltre 1.600 veicoli a disposizione. D'accordo, Milano da sola ha oltre 280 stazioni e 4.650 bici: ma, come si è visto, bisogna considerare che lungo la via Emilia le biciclette non rappresentano una moda o una necessità di oggi, e i ciclisti non sono mai stati considerati una specie a parte (magari in via di estinzione...). Quando altrove in Italia imperversava la motorizzazione, negli anni Ottanta, nelle città emiliane era un viavai di bici inforcate da signori distinti con il feltro in testa e signore mature in visone, con la borsetta appesa al manubrio. Oggi, secondo una ricerca di Legambiente, l'Emilia Romagna ha il primato assoluto in Italia per estensione di piste ciclabili. Sebbene Roma numericamente detenga la prima posizione in classifica, con 258 chilometri (per oltre due milioni e 850mila abitanti...) al secondo posto si piazza Reggio Emilia, con 196 chilometri per poco più di 170mila abitanti. Insieme con Modena, al terzo posto con circa 160 chilometri, e a Parma (settima posizione, 122 chilometri), fanno 477 chilometri! E questo calcolando solo i percorsi urbani. Se ci si sposta nelle aree verdi, dove pure la Regione detiene il primato nazionale per estensione della rete, si devono aggiungere altri 180 chilometri: abbondano le ciclovie nei parchi regionali (vedere il riquadro), e più audaci itinerari si spingono nella zona appenninica, esplorabili anche con l'ausilio delle tre guide dedicate alla regione nella serie *Passi e valli in bicicletta*, Ediciclo Editore.





Alberghi

NOTTE AL CASTELLO

Un tempo il turismo emiliano beneficiava soprattutto delle fiere e l'offerta alberghiera era sostanzialmente urbana. Oggi ad attrarre sono i musei, l'enogastronomia, le antiche e nuove architetture. E allora ecco, trasformate in hotel, dimore storiche e di campagna

a cura di
Luca Bonacini

PARMA

Antico Borgo di Tabiano Castello

Le dimore strette intorno alla fortezza dei marchesi Pallavicino – con i suoi affreschi, la cappella privata, le torri merlate, i cortili e il parco (il castello è aperto per visite ed eventi) – formano oggi un albergo diffuso. Camere e suite – alcune dotate di vasca antica o idromassaggio e camino originale – hanno vista panoramica, mobili d'epoca, tappezzerie di pregio, pavimenti in cotto, climatizzatore e wi-fi. Nel borgo ci sono due centri benessere, il primo ricavato in una grotta naturale e il secondo in una casa nel bosco, nel giardino segreto sotto le mura. Uno dei due ristoranti, che propone cucina emiliana, è posto all'interno di un caseificio di oltre due secoli, attivo fino a pochi anni fa e ben restaurato. Fanno parte del complesso anche alcuni casali nelle vicinanze.

Info
- via Tabiano Castello 4, Tabiano Castello, Salsomaggiore
- tel. 0524881168
- www.tabianocastello.com
- prezzi a partire da 120 euro per notte, a camera



Link 124

Un albergo di design moderno e funzionale, inaugurato nel febbraio 2015 dalla famiglia Poli, vicinissimo al casello autostradale e a soli 2 chilometri dal centro storico. Le camere sono 118, comprese 2 suite e 8 junior suite, e hanno aria condizionata e insonorizzazione. Semplicemente un luogo per riposare oppure una base per visitare le bellezze di Parma. A disposizione un'area benessere, con bagno turco, sauna, doccia emozionale con cromo-aromaterapia e cascata di ghiaccio.

Info
- via San Leonardo 124
- tel. 05211790330
- www.link124hotel.com
- prezzi a partire da 85 euro per notte, a camera

Palazzo Dalla Rosa Prati

Nel palazzo della nobile casata Dalla Rosa Prati, accanto al battistero, si trova un elegante albergo con comode camere e sette suite panoramiche, tutte in stili diversi, che guardano al duomo e ai tetti di Parma. Sono dotate di angolo cottura, tivù satellitare, aria condizionata, wi-fi e video citofono collegato con l'ingresso. Al piano nobile, nella ex quadreria di famiglia, c'è un caffè-ristorante dove degustare prodotti tipici e dove vengono organizzati eventi, mostre e happening letterari.

Info
- strada Al Duomo 7
- tel. 0521386429
- www.palazzodallarosaprati.it
- prezzi a partire da 90 euro per notte, a camera

Park Hotel Pacchiosi

Un parco di diecimila metri quadrati, nell'immediata periferia, circonda l'edificio che agli inizi del secolo scorso ospitava la Reale Clinica Chirurgica, trasformata oggi in un business hotel, vicinissimo al centro per chi vuole visitare la città. Una scala monumentale, ambienti ampi ed eleganti, con soffitti alti, e 59 lussuose camere in stile neo-rinascimentale, dotate di pavimenti in marmo di Carrara e arredi classici (<u>foto in basso, a sinistra</u>). Un ristorante, un american bar, stanze e strutture accessibili ai disabili, un parcheggio privato coperto.

Info
- strada del Quartiere 4
- tel. 0521077077
- www.parkhotelpacchiosi.it
- prezzi a partire da 110 euro per notte, a camera

Parizzi Suite & Studio

La famiglia Parizzi è ai vertici della ristorazione parmigiana dal 1946. Questo centralissimo hotel di charme, esattamente sopra al ristorante stellato e alla scuola di cucina, ha 13 camere e una suite mansardata, con angolo cottura, aria condizionata, frigo, microonde e macchina del caffè.

Info
- strada della Repubblica 71
- tel. 0521207032
- www.parizzisuite.com
- prezzi a partire da circa 75 euro per notte, a camera

Relais Fontevivo

La fondazione dell'abbazia cistercense di Fontevivo, che oggi ospita l'esclusivo



hotel, risale all'epoca romanica e grazie all'attento restauro conserva intatto l'impianto architettonico di base. Nelle celle dell'antico monastero sono state ricavate 17 stanze: 11 singole e 6 doppie (tutte con bagno). Un ambiente austero ed essenziale, non lussuoso ma improntato allo stile monastico, dove le stanze hanno soffitti con travi e mattoni, mentre l'arredo, sobrio, è in legno di noce.

Info

- via Roma 1/A, Fontevivo
- tel. 0521610010
- www.12monaci.it
- prezzi a partire da 50 euro per notte, a camera

Reggio

Borgo Cadonega Relais Spa

Un'oasi di relax immersa nei boschi delle colline reggiane. Il *relais*, nella dimora che fu di proprietà della famiglia Estense, è stato inaugurato nel giugno del 2016 dopo cinque anni di ristrutturazione (attinge l'energia necessaria da un innovativo impianto geotermico). Le sei spaziose camere, con wi-fi e tivù satellitare, arredate con mobili d'antiquariato o design moderno (a destra, in basso), guardano alla natura circostante, mentre il ristorante propone una cucina tipica rivisitata. La colazione del mattino è a base di pane, marmellate e crostate fatti in casa. Nella *dépendance*, la Spa – collegata all'edificio centrale da un tunnel – è distribuita su due piani arredati in rovere, completi di vasca idromassaggio, bagno turco, sauna e cabine massaggio.

Info

- via Cadonega 7, Viano
- tel. 0522988318
- www.cadonega.it
- prezzi a partire da 120 euro per notte a camera

Hotel Arnaldo Aquila d'oro

Risale all'intuito di Arnaldo Degoli la fondazione, nel 1936, del ristorante Arnaldo Clinica Gastronomica nei locali di un edificio del Quattrocento, prospiciente il forte di Rubiera, che è attivo ancora oggi. Una cucina sontuosa, a base dei grandi piatti reggiani, fra i quali l'imperdibile spugnolata (una lasagnetta ai funghi) e il carrello di arrosti e bolliti. Elegante e raffinata anche la parte alberghiera, un tre stelle nello stesso edificio che un tempo era stazione di posta: 30 camere ampie e arredate con cura (a destra, in alto), connessione wi-fi, tivù satellitare, *pay tv* e aria condizionata.

Info

- piazza XXIV Maggio 3, Rubiera
- tel. 0522626124
- www.clinicagastronomica.net
- prezzi a partire da 80 euro per notte, a camera

Hotel Posta

Appartiene alla storia stessa di Reggio e la sua facciata merlata ne racconta i fasti (foto sopra). Già nella seconda metà del Duecento era il palazzo del Capitano, ma nel corso dei secoli ha spesso cambiato destinazione d'uso, divenendo residenza del massaro ducale, zecca e infine hostaria per viaggiatori, inaugurando la tradizione dell'ospitalità arrivata fino a noi. Un quattro stelle nel cuore di Reggio, che nel 2015 ha festeggiato i 500 anni di ininterrotta gestione, con ambienti storici, saloni, dipinti del XIV secolo e 38 camere eleganti e classiche. Colazione con prodotti tipici portati dall'azienda agrituristica di proprietà, sulle colline reggiane.

Info

- piazza del Monte 2
- tel. 0522432944
- www.hotelposta.re.it
- prezzi a partire da 100 euro per notte, a camera

Locanda Sant'Ambrogio

In un casale di campagna ristrutturato, a pochi minuti dalla città, quelli che erano la stalla e la mangiatoia per i cavalli oggi ospitano un apprezzato ristorante tipico, mentre quello che un tempo era l'edificio abitato dal fattore è stato riqualificato in una *country house* con 16 camere (a destra, sopra e al centro), ognuna con un suo tratto distintivo, originali interni in pietra, mattone e legno, dotate di tutti i confort, compresi servizio wireless e aria condizionata.







I prezzi segnalati per le singole strutture sono indicativi. Offerte speciali, prenotazioni "last minute" (o effettuate con molto anticipo) oppure via web possono naturalmente causare variazioni.

Alberghi



Info
- via Sant'Ambrogio 55/A
- tel. 0522327526
- www.locandasantambrogio.eu
- prezzi a partire da 70 euro

per notte, a camera

Relais Delle Vele

Alle porte della città, un elegante e moderno *relais*, ispirato ai ponti firmati dall'architetto Santiago Calatrava. Un tre stelle di recente costruzione con suite dotate di tutti i confort (sopra), appartamenti con angolo cottura, area benessere, bar e ristorante. Alloggi con wi-fi e servizi di prima colazione (con torte fatte in casa), ristorante, bar, palestra, sauna, solarium.

Info
- via E. Ferri 18/F-G, località Villa Sesso
- tel. 0522533232
- www.relaisdellevele.com
- prezzi a partire da 85 euro

per notte, a camera



Modena

Canalgrande Hotel

Un palazzo costruito nel 1530 e adibito a convento, che nei secoli successivi divenne residenza signorile e negli anni Sessanta e Settanta è mutato in albergo di lusso (foto sotto, a sinistra). Le sale principesche, affrescate con tele che ritraggono i regnanti d'Europa, ricordano il passato della dimora patrizia. Tanti gli ospiti illustri, spesso legati al mondo dell'automobilismo. Il nome Canalgrande deriva dall'omonimo canale che scorre davanti all'hotel, coperto ai primi del Novecento. Camere lussuose e con tutti i confort, servizio in camera dalle 7 alle 23. Colazione nella splendida terrazza fiorita.

Info
- corso Canalgrande 6
- tel. 059217160
- www.canalgrandehotel.it
- prezzi a partire da 120 euro

per notte, a camera

Cervetta 5

A non più di 100 metri da Piazza Grande, un piccolo e prezioso hotel tre stelle, con elevati standard di servizio. Una bomboniera dagli arredi curati, atmosfere *new age*, fiori freschi ovunque e il colore bianco che prevale (qui a lato, a destra). Colazione con spremute e frutta fresca, biscotti e pane artigianale, bar, wi-fi, parcheggio interno, in posizione comoda, vicina a tutto, per vivere la parte antica della città.

Info
- via Cervetta 5
- tel. 059238447
- www.hotelcervetta5.com
- prezzi a partire da 90 euro

per notte, a camera

Locanda del Feudo

Un prezioso hotel di charme fra le mura medievali di Castelvetro, sulle prime colline modenesi: 4 suite e 2 lux suite (foto a destra), con pavimento in cotto antico, travi in quercia a vista, arredati con pezzi di antiquariato, televisore Lcd, ascensore panoramico. Ognuna con le caratteristiche cromatiche del fiore da cui prende il nome. Ma questo è anche un luogo per gourmet, con la cucina creativa, ispirata saldamente alla tradizione, di Roberto Rossi, che insieme con il fratello Andrea, sommelier e *maître* di sala, conduce Il Feudo dal 2005. Cantina importante.

Info
- via Trasversale 2, Castelvetro
- tel. 059708711
- www.locandadelfeudo.it
- prezzi a partire da 110 euro

per notte, a camera



Opera 02

Un relais di nuova concezione, con vista sullo *skyline* delle colline vitate a Lambrusco Grasparossa, dove pernottare in una delle otto suite (Grappa, Nocino, Prugna, Aceto, Saba, Duroni, Vino e Miele), accanto alla sala dove riposa, in barili centenari, l'aceto balsamico della tenuta. Piccolo centro benessere con sauna, bagno turco, pi-



scina panoramica esterna e zona relax. Il ristorante con ampie vetrate panoramiche che propone una cucina tradizionale modenese e prodotti *slow food*, con piatti *à la carte*, stagionali, e menù degustazione attraverso i quali immergersi nella tradizione modenese abbinando i lambruschi biologici della casa, vanto della famiglia Montanari. Selezione di prodotti (sempre bio) acquistabili, aceto balsamico, marmellate, confetture e vini. Parcheggio privato.

Info
- via Medusia 32, Levizzano di Castelvetro
- tel. 059741019
- www.opera02.it
- prezzi a partire da 130 euro per notte, a camera

Quarto Piano

Un b&b di charme al quarto piano di un palazzo storico cittadino, con ascensore e ingresso indipendente, arredato con mobili e oggetti selezionati in mercatini provenzali ed emiliani che trasmettono un particolare calore. Due suite matrimoniali mansardate, con living-biblioteca e un'altana per la colazione che guarda alla Ghirlandina e ai tetti di Modena. La biancheria è in puro lino e c'è anche il wi-fi.

Info
- via Bonacorsa 27
- tel. 0598755487 e 3480189112
- www.bbquartopiano.it
- prezzi a partire da 100 euro per notte, a camera

In agriturismo

Cavazzone

Un'azienda agricola di trecento ettari sulle colline reggiane (qui sotto), un fienile con 250 barili di aceto balsamico, le suggestive cantine visitabili e le stalle, con l'originale architettura a volte ancora intatta, da cui è stato ricavato il ristorante dove andare alla scoperta dei sapori della cucina locale. Otto accoglienti stanze ricavate dalle vecchie abitazioni coloniche dei mezzadri, elegantemente ristrutturate.

Info
- via Cavazzone 4, Viano (Re) • tel. 0522858100
- www.cavazzone.it • pernottamento: da 70 euro a camera • pasti: 28 euro, bevande escluse



Cavaliera

Quattro argillosi ettari di vigneto danno vita al lambrusco Grasparossa, prodotto di punta della Cavaliera, servito a profusione nel ristorante, dove imperano tipicità e ricette modenesi (foto sotto). Pasta fatta in casa, salumi, parmigiano reggiano di qualità, per una struttura che si raggiunge in circa 20 minuti da Modena. Sei camere semplici, ma arredate con cura.

Info
- via Cavaliera 1/B, località Solignano Vecchio, Castelvetro (Mo) • tel. 059799835
- www.cavaliera.it • pernottamento: da 45 euro a camera • pasti: 20 euro, bevande escluse



Cantoni

Aperto trent'anni fa da Giovanni Cantoni, erede di una dinastia di ristoratori, e oggi guidato dal figlio Federico, è immerso nella campagna dove si coltivano ortaggi e frutta con metodi naturali. A disposizione tre camere matrimoniali e tre mini appartamenti. Si cena in una vecchia stalla con il soffitto a volte in pietra e il camino, oppure sotto al pergolato (qui a lato). Piatti "di ieri" eseguiti con rigore, come la minestra di fagioli di Bartolomeo Scappi, i tortellini in brodo di cappone, i tortelloni burro e salvia, lo gnocco fritto con salame casereccio, il filetto in crosta di pancetta al pepe verde e la faraona al cartoccio.



Info
- strada Montanara 161, Modena • tel. 059253561 e 059210079 • www.agriturismocantoni.it
- pernottamento: da 55 euro a camera
- pasti: 23- 29 euro, bevande incluse

Alba del Borgo



Un agriturismo frutto della ristrutturazione di un vecchio casale, sulle prime colline a sud di Fidenza, circondato da 70 ettari di terreni coltivati biologicamente. Il pernottamento è garantito da otto accoglienti camere con vista, parquet, arredo rustico e curato. Si cena nella grande sala vetrata (qui sopra): antipasto con torta fritta, giardiniera, culaccia, prosciutto crudo e dieci piccoli assaggi a base di verdure dell'orto. Seguono anolini, crespelle, tortelli d'ortica e il coniglio disossato e arrotolato con verdure.

Info
- via Cogolonchio 38, Fidenza (Pr)
- tel. 0524293014 • www.albadelborgo.it
- pernottamento: da 70 euro a camera
- pasti: 30 euro, bevande escluse

San Bruno della Certosa

L'azienda ortofrutticola della famiglia Cugini prepara confetture, mostarde, conserve, salse, liquori, pasta e pane, oltre a coltivare grano, frutta, erbe aromatiche e verdure, ingredienti che diventano parte della cucina. Fra le specialità le agrifocacce (una sorta di pizza alta e soffice), cucinate solo dal mercoledì al sabato sera. Grande selezione di salumi e torta fritta. In estate si cena nel portico (qui sotto).

Info
- via Righini 9, Parma
- tel. 3395477357
- www.sanbrunodella certosa.com • camere in allestimento • pasti: 22 euro, bevande escluse



Ristoranti

NON SOLO TORTELLINI...

In queste terre hanno lasciato il segno celebri ristoratori come Peppino Cantarelli a Samboseto e Giorgio Fini a Modena. Oggi c'è Massimo Bottura, proclamato miglior chef del pianeta. Un laboratorio gastronomico tenuto d'occhio dal mondo intero







PARMA

Ai due platani

Nella frazione di Coloreto, con Matteo Ugolotti ai fuochi e Giancarlo Tavani in sala: soprattutto una cucina di territorio capace di dare vita, a detta di molti, ai migliori tortelli di Parma e provincia. Salumi, parmigiano, gorgonzola, pancetta, cipolline borettane al balsamico e la morbida e croccante torta fritta, in piccoli pezzi. Poi i tortelli di ricotta e di zucca, burro e parmigiano, con la sfoglia tirata a mano poco prima di accogliere la farcia e di servirli. Per chiudere, lo zabaione caldo con torta sbrisolona e il gelato alla crema con cioccolato, amarene, Grand Marnier, nocciole.

Info
- via Budellungo 104/A, Coloreto
- tel. 0521645626
- chiuso lunedì e martedì
- prezzo medio: 30 euro

Antica corte Pallavicina

Dopo vent'anni di paziente restauro, risplende il palazzo degli Spigaroli (a sinistra, foto al centro). Un luogo che esprime una lunga tradizione gastronomica che parte da ottime materie prime (ortaggi, frutta, carni, salumi) e tocca il suo apice con i celebri culatelli. Una cucina che alterna ai piatti storici le "visioni innovative" di Massimo Spigaroli (a sinistra, in alto), come il podio dei culatelli (18-27-37 mesi) con giardiniera di corte; i ravioli di gallina su crema di rossa d'Urzano e fiori di zucchina; la trota bianca di Trincera con, capperi, acciughette ed erbe d'orto.

Info
- strada del Palazzo Due Torri 3, Polesine Parmense
- tel. 0524936539
- www.anticacortepallavicinarelais.it
- chiuso lunedì
- prezzo medio: 65 euro

Inkiostro

Un locale dal design elegante e innovativo nella prima periferia della città, nato da un'idea della famiglia Poli, ristoratori da generazioni. Terry Giacomello, dopo esperienze di rilievo accanto a chef come Marc Veyrat, Michel Bras e soprattutto Ferran Adrià, si dedica ora al nuovo corso dell'Inkiostro. Una cucina che è emozione e gioco della memoria, non importa se di terra o di mare. Qualche esempio: ricordo di Cala Montjoi: variazione di molluschi, sapori iodati; tagliatella, passata di cipolla dolce caramellata, mantecato di baccalà; quaglia, ostriche Cadoret, estratto di grano e roquefort. Oppure la degustazione al buio: quattro portate scelte dallo chef, a 80 euro.

Info
- via San Leonardo 124
- tel. 0521776047
- www.ristoranteinkiostro.it
- chiuso domenica
- prezzo medio: 80 euro

Stella d'Oro

La grande cucina di terra e di mare di Marco Dallabona, dal 2001 alla Stella d'Oro, un locale che risale al 1860 e divenuto meta gourmet per la capacità dello chef di leggere la tradizione e interpretare il territorio (a sinistra, in basso). Il culatello e i salumi scelti e stagionati in cantina, con giardiniera; il savarin di riso con lingua salmistrata e salsa classica (in ricordo di Mirella e Peppino Cantarelli); la rosa di Parma al malvasia con salsa al tartufo.

Info
- via Mazzini 8, Soragna
- tel. 0524597122
- www.ristorantestelladoro.it
- sempre aperto
- prezzo medio: 50 euro

REGGIO

Caffè Arti e Mestieri

Ambienti eleganti e uno splendido giardino in uno storico palazzo del centro di Reggio sono l'affascinante cornice nella quale si esprime il nuovo percorso di Gianni D'Amato, dopo che il suo Rigoletto a Reggiolo era stato reso inagibile dal sisma del 2012. Un nuovo corso ricco di slanci e di entusiasmo, insieme con il figlio Federico e la moglie Fulvia. Da segnalare l'erbazzone contemporaneo (qui a destra); i calamaretti farciti con cipolla borettana, crema di patate al nero di seppia, uovo e tartufo uncinato; la tagliatella ai ragù di tre carni.




Info
- via Emilia San Pietro 14
- tel. 0522432202
- www.giannidamato.it
- chiuso domenica sera e lunedì
- prezzo medio: 50 euro

Ca' Matilde

Nella collina reggiana un locale stellato dove lo chef patron Andrea Incerti Vezzani (sopra, a sinistra) propone una cucina creativa, ispirata alla tradizione gastronomica locale e alla cultura contadina (senza preclusioni verso altri luoghi), con selezionate materie prime e un occhio attento alla stagionalità (sopra, a destra). Tecniche e cotture esprimono piatti leggeri e gustosi, come gli spaghetti alla chitarra con crema di mandorle, limone candito e culatello arrosto; il rombo arrostito con patate al basilico, emulsione di pinoli e olive taggiasche; il "barattolo di zuppa inglese" e briciole di sbrisolona.

Info
- via della Polita 14, Rubbianino di Quattro Castella
- tel. 0522889560
- www.camatilde.it
- chiuso lunedì e a pranzo (tranne nei giorni festivi)
- prezzo medio: 60 euro

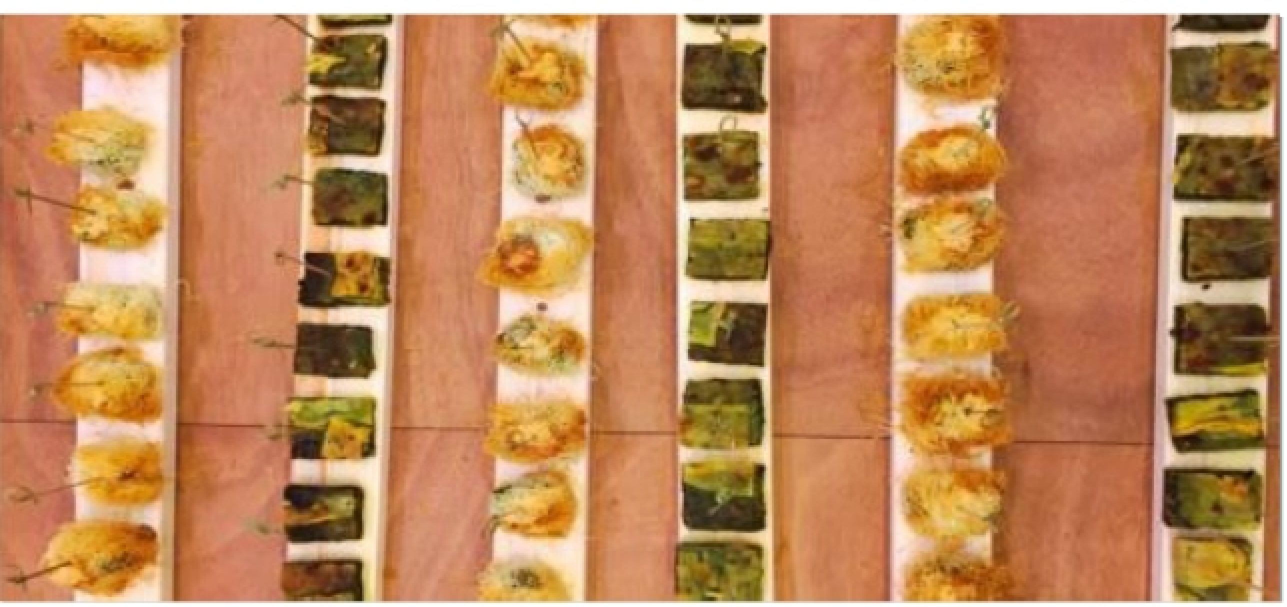
M in Cucina

Dove un tempo c'era la trattoria della Ghiara, luogo della tradizione gastronomica reggiana, ora c'è il locale di Marta Scalabrini, laureata in Scienze della comunicazione, ma con una grande passione per la cucina (affinata dopo esperienze accanto a Andrea Incerti Vezzani, Pietro Leemann, Giorgio Nocciolini e Marco Stabile). Qui si possono scoprire non solo i piatti del territorio rivisitati (come il "sorbir", ravioli ripieni di parmigiano con spuma di lambrusco), ma anche lumache e topinambur in crema di chips. Quattro i menù degustazione, due "Tradizione" (40 e 55 euro) e due "Se avessi potuto vivere al mare" (45 e 60 euro).

Info
- vicolo del Folletto 1/C
- tel. 0522435755
- www.martaincucina.it
- chiuso domenica sera e lunedì
- prezzo medio: 45 euro

Osteria Chilometrozero

Una cucina dalle porzioni generose per tradizione, improntata su freschi e genuini prodotti reggiani. Primi piatti di pasta fresca, come i cappelletti in brodo corretti al lambrusco, e secondi di carne (specialità della casa) con grigliate miste e ampia scelta di tagli selezionati di maiale, agnello e bovino. Fra le specialità la marinata di Rossa reggiana con parmigiano e patate al forno e le "barzigole", tagli scelti di spalla o pancia di pecora adulta e agnellone messi in concia



Street food

Ecco alcuni luoghi dove sostare, seppure in fretta, per una pausa non banale.



Modena: Da Panino

Beppe Palmieri (a destra), braccio destro di Massimo Bottura, ha aperto questo piccolo locale ispirandosi ai negozi di generi alimentari di quartiere (che non ci sono più), dove trovare la passata di pomodoro di Paolo Petrilli, le confetture di Casa Barone, il riso Acquerello, il cotechino Regnani, la pasta monograno Felicetti, la colatura di alici di Cetara di Pasquale Torrente, le sfogliatine di Villafranca. Tutto da gustare al piatto o in panini preparati espresso.

Info
- rua Freda 21 • tel. 0598754382 • www.dapanino.it
- chiuso lunedì

Parma: Pepèn

Il locale, aperto nel 1953 da Giuseppe "Pepèn" Clerici, è oggi gestito da tre soci che sono i figli dei proprietari di allora. Solo dieci sgabelli e un bancone affollatissimo, dove assaggiare panini diventati una leggenda, come lo "spaccaballe", il più richiesto di sempre (arrosto di maiale, insalata, pomodori, ketchup, maionese fatta in casa e peperoncino fresco) e il "misto pesce" (a destra), ma anche la "carciofa", torta rustica ripiena di carciofi, ricotta, uova e parmigiano.



Info
- borgo S. Ambrogio 2 • tel. 0521282650
- FB "Pepén Official" • chiuso domenica e lunedì

Collecchio: Bar Centrale

Da quasi quattro decenni, Mauro Bersanelli è considerato il re del toast. Nel suo locale, molto più di un classico bar di paese, campeggia una vetrina ricolma dei migliori salumi e formaggi locali, cui attinge per offrire collaudati abbinamenti. Da provare assolutamente: panino spalla cotta e maionese, toast (pancarrè con lievito madre) e l'imperdibile cavallo pesto.

Info
- via Spezia 21 • tel. 0521805346 • chiuso giovedì

Reggio: Bottega Burger

Al pianterreno dello storico palazzo Magnani, Stefano e Maurizio Costa, insieme con Francesca Vezzosi, preparano un hamburger del territorio (a destra): il pane secondo ricetta esclusiva, la carne locale selezionata dalla macelleria Petucco, il parmigiano, l'aceto balsamico e le uova di Ligonchio. Da assaggiare il "non è una pizza", con stracciatella di bufala e pomodorini, e i tre miniburger al cotechino, con salsa verde e mostarda. Tutti serviti con chips e abbinati a birre artigianali.



Info
- corso Garibaldi 31 • tel. 05221729174
- www.bottegaburgerbar.com • chiuso lunedì

Ristoranti



TRIPADVISOR

con olio, aglio, alloro, salvia, rosmarino e sale, cotte in padella o alla griglia (a lato).

Info
- via Don Grazioli 33/B, Gavassa
- tel. 0522272683 e 3408938648
- www.chilometrozero.org
- chiuso lunedì
- prezzo medio: 25 euro

Modena

Antica Moka

Sulla via Emilia, periferia est della città, in una scuola elementare degli anni Venti ristrutturata, una cucina che parla modenese. In sala Sandro Fazio e ai fornelli Anna Maria Barbieri, con ampia conoscenza delle più pregiate materie prime del territorio e dimestichezza nel maneggiarle. Locali arredati con mobili d'epoca, soffitti alti e travi in legno, un deciso profumo di aceto balsamico che si propaga dall'acetaia nel sottotetto (visitabile). Si comincia con "c'era una volta l'erbazzone". Poi: risotto con scampi, lambrusco e peperone; petto di galletto farcito con prosciutto di Modena, cipolline al balsamico e mostarda di Cremona; cremino ai tre cioccolati con gelato al mirtillo nero dell'Appennino modenese. Aceto balsamico tradizionale, marmellate e confetture al balsamico, grappa al lambrusco affinata in botti di balsamico sono tutti prodotti fatti in casa.





Info
- via Emilia Est 1496
- tel. 059284008
- www.anticamoka.it
- chiuso sabato a pranzo e domenica
- prezzo medio: 55 euro

8 Brooklyn Club

Un ascensore conduce alla "casa" di Maurizio e Soraya, in un non-luogo dalle atmosfere newyorkesi e buon jazz, vicino alla stazione, dove scegliere un *mojito* o un *Moscow mule* abbinati a ricercati *appetizer*, oppure decidere di cenare (anche in terrazza) con una cucina di mare da gourmet (nelle foto sotto, a sinistra). Mini hamburger di capesante e *foie gras*, spugna di pan brioche e "ketchup" fatto in casa; risotto alle triglie, cardi e melograno; merluzzo nero d'Alaska alla piastra, *panure* leggera alle erbe, barbabietole arcobaleno, purea di melanzane affumicate; pan di spezie, rabarbaro in camicia, crema inglese soffiata, gelato al finocchietto selvatico.

Info
- via Guido Mazzoni 36
- tel. 0598750403 e 3891951512
- www.8brooklynclub.it
- chiuso lunedì
- prezzo medio: 45 euro

Il grano di pepe

Nella Bassa Modenese, una cucina di pesce che guarda con occhio attento ai profumi e ai sapori della Sicilia, ispirata al percorso professionale (e umano) dello chef Rino Duca, che ha insegnato anche negli istituti di pena. Tartara di scampi con succo di pepe Timut, piccola catalana ed estrazione di scampi; pasta con sarde; spaghetti al nero di seppia ed essenza di mandarino; scamone alla brace, melanzana e macco di fave al finocchio marino. E si finisce in dolcezza con granite e brioche *cu tuppu*, cannolo della tradizione, sorbetto di pesca e cappero in polvere. Vari menù degustazione.

Info
- via Roma 178/A, Ravarino
- tel. 059905529 e 3913172377
- www.ilgranodipepe.it
- chiuso lunedì
- prezzo medio: 55 euro

Mon Cafè

Una chiesa sconsacrata nel centro cittadino che ospita un elegante caffè-ristorante creato da Alessandro Bertoni e Antonio Di Resta secondo un progetto a lungo sognato, dopo percorsi professionali differenti (il primo era in forza all'Osteria Francescana, il secondo è stato a lungo dirigente d'industria). Complementi d'arredo, dettagli che cambiano ogni giorno e molta passione ne fanno un punto di riferimento sia per l'ottima caffetteria sia per gli aperitivi, mentre dalla cucina escono piatti gustosi e leggeri, di tradizione mediterranea, e un'ampia scelta di *tapas*.

Info
- corso Canalchiaro 128
- tel. 059223257
- www.mon-cafe.it
- chiuso lunedì, domenica mattina aperto solo il bar
- prezzo medio: 30 euro

Trattoria Pomposa al Re Gras

Di fronte alla chiesa della Pomposa e alla casa natale di Ludovico Antonio Muratori, nel cuore della movida modenese, ecco una piccola e luminosa trattoria aperta due anni fa da Luca Marchini, già chef del ristorante Erba del re. Cucina della tradizione, con una ricerca ad ampio respiro su piatti classici e talvolta dimenticati della gastronomia modenese, con calzagatti e ricotta, gnocco fritto e salumi, frittelle di baccalà (il mercoledì), tagliatelle, lasagne, tortellini minuscoli "chiusi" a vista, faraona cotta nel forno a legna, pollo alla cacciatora, e l'immancabile zuppa inglese.

Info
- via Castel Maraldo 57, angolo via del Voltone, piazza Pomposa
- tel. 059214881
- www.trattoriapomposa.it
- chiuso lunedì
- prezzo medio: 25 euro

Tavole contadine

VIVA LA CAMPAGNA

I luoghi: antichi casali, stazioni di posta, caseifici. La cucina: ligia alle tradizioni, con qualche punta estrosa, ma sempre con materie prime di produzione propria. Un trionfo di paste ripiene, salumi e formaggi, anche in via di estinzione…



Baiso (Re)

Ca' Poggioli

Una stazione di posta in sasso ristrutturata, con accanto il bar (a destra, in basso). Si inizia con gnocco fritto e tigelle (su prenotazione), frittelle di baccalà, gnocchini farciti con crema di parmigiano, salumi. Si prosegue con cappelletti in brodo di cappone, tortelli di zucca con burro e salvia. I secondi: costolette di agnello al forno o impanate, brasato con polenta fritta, trippa con i fagioli e straccetti di castrato. In stagione funghi e tartufi.

Info
- via Lugo 7
- tel. 0522844631
- chiuso lunedì sera e giovedì
- prezzo medio: 28 euro

Fornio, Fidenza (Pr)

Osteria di Fornio

Aperta fin dagli anni Venti, ha un menù che varia ogni giorno a seconda dei prodotti di stagione. Si comincia con il monumentale antipasto della casa (salumi, formaggi, sottaceti, tosone con pancetta, polenta fritta, flan al parmigiano con asparagi; foto grande, a destra). Poi: mezze maniche in brodo (un anolino ancora più ricco di formaggio) e tortelli d'erbette. Sontuosi i dessert.

Info
- via Fornio 78
- tel. 052460118 e 0524435209
- www.osteriafornio.it
- chiuso lunedì sera e martedì
- prezzo medio: 32 euro

Madonna dei Prati, Busseto (Pr)

Campanini

Dal 1915, qui si osservano le ricette della memoria, con la torta fritta (domenica e lunedì sera) e i salumi, specie la spalla cotta prodotta e stagionata in proprio fra ottobre e febbraio (laboratori visitabili). Poi le paste ripiene (a destra, sotto): tortelli alle erbette, anolini e cappelletti; a seguire carni, frattaglie e la rara mariola, con puré di patate e mostarda.

Info
- via Roncole Verdi 136
- tel. 052492569
- www.culatelloandwine.it
- chiuso martedì e mercoledì
- prezzo medio: 28 euro



San Donnino di Liguria, Casalgrande (Re)

Badessa

In un caseificio di metà Ottocento di proprietà dei conti Spalletti, si cena nelle sale dove un tempo avvenivano salagione e stagionatura. Gestione giovane e dinamica. Da segnalare: frittelle di baccalà in tempura al rosmarino con salsa all'arancio; tagliatelle verdi doppia pasta al battuto di guanciale, pancetta e lardo; faraona agrumata in crosta di pancetta croccante; torta di mele rivisitata con crema inglese.

Info
- via Case Secchia 2/A
- tel. 0522989138
- www.ristorantebadessa.it
- chiuso lunedì e sabato a pranzo
- prezzo medio: 35 euro

Solara di Bomporto (Mo)

Lanterna di Diogene

Una cucina territoriale in un casale con portico (a destra, in alto), gestito da una cooperativa di genitori e ragazzi con disabilità. Piatti a base di prodotti in gran parte biologici, come i polli di razza modenese, i salumi, le verdure e l'aceto balsamico tradizionale di produzione propria. La formula con menù fisso prevede antipasti e dessert a buffet, tortelloni di ricotta e ortica, zuppe, stracotto e *roastbeef* di vacca bianca modenese, arrosto di faraona in farcia di cotogne, pane di farina semi-integrale macinata a pietra.

Info
- via Argine 20
- tel. 059801101
- www.lalucciola.org
- chiuso a cena lunedì e martedì
- menù fisso: 30 euro


TRIPADVISOR

Spilamberto (Mo)

Ponte Guerro

Un antico luogo di sosta per i birocciai oggi offre bar, tabacchi e generi alimentari: prosciutto di Modena, salumi locali, parmigiano di collina, caciotta del monte Cimone, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo di cappone, tortelloni di zucca in crema di parmigiano e balsamico, bollito, gnocco fritto e crescentine con pesto modenese. Produzioni proprie.

Info
- via Modenese 4654-4648
- tel. 059798909
- www.ponteguerro.it
- chiuso domenica
- prezzo medio: 28 euro



Terme

Un milione di anni fa

…il mare che occupava l'attuale valle Padana si è ritirato, lasciando nel sottosuolo (anche a grande profondità) i suoi preziosi sali. Prima gli antichi romani e poi i medici dell'Ottocento hanno imparato a farne uso



ISTOCK/GETTY



BBLESALINE.IT

Il sistema termale emiliano (e romagnolo) è molto antico e ha origine con la *pax romana* che coinvolse l'intero territorio e non contemplava soltanto la realizzazione di una rete viaria, il mantenimento dell'ordine e l'amministrazione della giustizia, ma anche, naturalmente, il benessere dei conquistatori. A quel periodo risalgono, per esempio, i reperti rinvenuti a Salvarola, nel corso di scavi del XIX secolo. È però ai primi dell'Ottocento che risalgono gli stabilimenti che noi conosciamo (per esempio quello di Salsomaggiore). Malgrado la crisi economica del recente passato il sistema tiene: circa 300mila presenze annue (1,5 milioni di giornate) con un indotto regionale di circa 650 milioni di euro. A crescere, fra l'altro, è proprio il settore "benessere" (contrapposto a quelli della riabilitazione e delle terapie convenzionate).

Salsomaggiore

Un milione di anni fa qui c'era il mare che, nel ritirarsi, diede origine a piccoli laghi e a depositi sotterranei di acque ad elevata concentrazione minerale, con abbondanza di cloruro di sodio, iodio, bromo, magnesio, selenio e calcio. Un'acqua termale salsobromoiodica estratta alla temperatura di circa 16 gradi, con una densità di 16 gradi Baumé (1 grado Baumé corrisponde a circa 11 grammi di sale per litro), alla profondità di oltre 12 chilometri, le cui straordinarie proprietà vennero scoperte nel 1839 dal medico Lorenzo Berzieri (riquadro a destra), seguito nel 1847 dal dottor Giovanni Valentini. Il primo stabilimento termale risale al 1852. Il periodo aureo è però quello legato alla *belle époque* e all'*art nouveau*, e se ne ha un esempio visitando in particolare le Terme Berzieri (in alto). Le acque sono le più salate d'Italia e la densità dei sali disciolti si aggira sui 150 grammi per litro. Un'acqua preziosa per la prevenzione e la cura dei processi infiammatori cronici, di carattere artroreumatico e ginecologico, del circolo periferico (ma anche utile per il trattamento della cellulite). Bagni, fanghi, inalazioni, irrigazioni, idromassaggi, nebulizzazioni e trattamenti estetici.

Info

- piazza Berzieri
- tel. 0524582723

Le saline di Salsominore

In località Salsominore, a un chilometro da Salsomaggiore, esistono ancora testimonianze di quelle che erano le antiche Saline Farnesiane, edificate nel XVII secolo e che resero, all'epoca, Salsomaggiore il centro per l'estrazione del sale più importante dell'Italia settentrionale. Oggi restano i colonnati del deposito, dove erano attive le "fabbriche del sale", e i grandi contenitori in ferro in cui veniva fatta bollire l'acqua salmastra tratta dal sottosuolo (a destra). Acque salse all'apparenza "putride", che invece contenevano iodio, bromo, zolfo e calcio, e dalle quali già i celti e i romani estraevano il sale. Una pratica che nel Medioevo, quando l'estrazione era affidata ai condannati al carcere a vita, era considerata strategica e aveva reso il Parmense autonomo dalle saline costiere, al punto da decidere la costruzione di castelli a protezione dei pozzi (stampa sopra), indispensabili per la produzione di un sale adatto alla conservazione dei cibi, specie delle carni lavorate dai primi norcini.



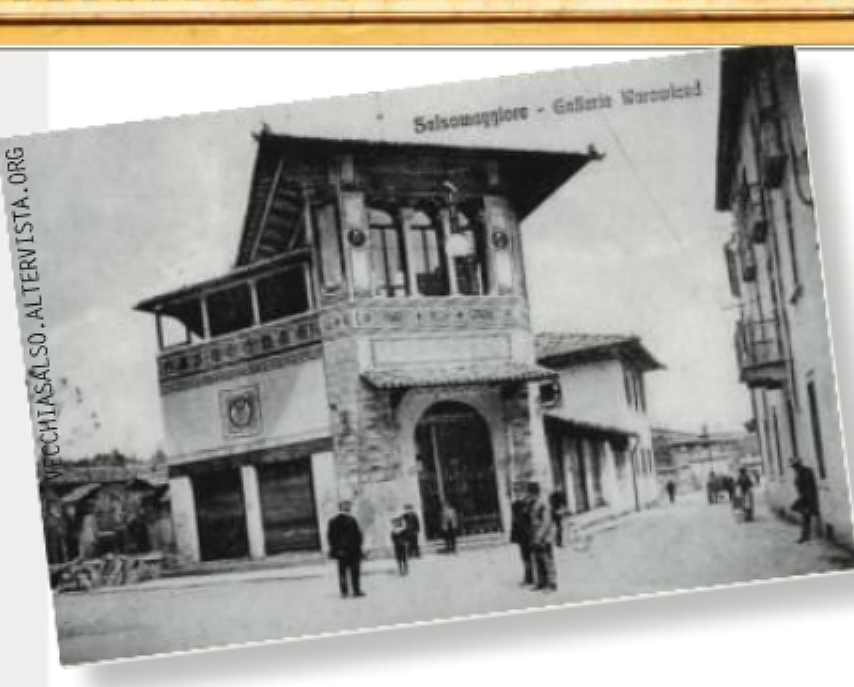
ILUOGHIDELCUORE.IT



ISTOCK/GETTY

LIBERTY

Salsomaggiore è un fenomeno liberty, oltre che termale, e non solo per le Terme Berzieri (1914-1923, scultore Galileo Chini), ma per il Grand Hotel des Thermes (1898-1927, Ugo Giusti e Galileo Chini), la Galleria Warowland (1912-1914, Orsino Bongi, qui a lato), il Grand Hotel Regina (1911-1920, Giuseppe Boni), la celebre Gabbia del Pozzo Scotti (1912, Giuseppe Boni e Alessandro Mazzucotelli). Di pari passo, una scintillante messe di manifesti: a destra una serie di esempi risalenti agli anni Venti e Trenta.



VECCHIASALSO.ALTERVISTA.ORG



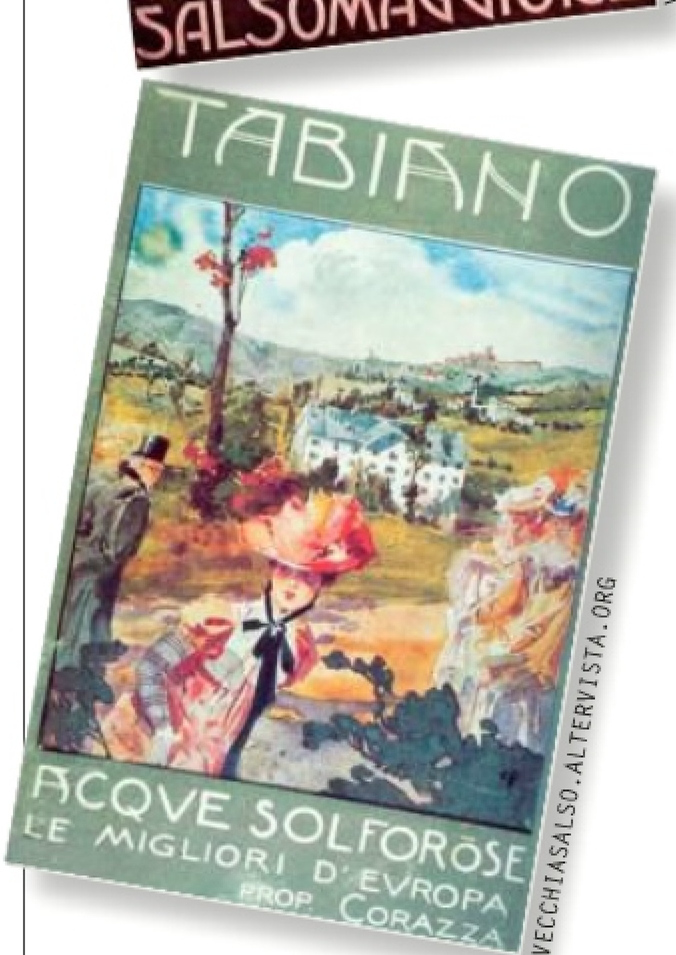
VECCHIASALSO.ALTERVISTA.ORG



VECCHIASALSO.ALTERVISTA.ORG



VECCHIASALSO.ALTERVISTA.ORG



VECCHIASALSO.ALTERVISTA.ORG

- berzieribenessere@termest.it
- www.termedisalsomaggiore.it

Ingresso

- mercoledì e giovedì 10-14, venerdì e sabato 10-20, domenica 10-18
- percorsi benessere Aria/Acqua e Mari d'Oriente 40 euro (esclusi trattamenti previsti in listino apposito)

Tabiano

A pochi chilometri da Salsomaggiore, Tabiano ("citta del respiro", come recita il cartello esposto all'ingresso del paese) offre alle oltre ventimila persone che arrivano ogni anno le proprie acque sulfuree, fra le più ricche di zolfo in Europa. Qui già alla fine del Settecento questo tipo di acqua era utilizzata per i problemi cutanei degli animali domestici, come le piaghe delle selle dei cavalli, e solo più tardi anche gli uomini iniziarono ad apprezzare "l'acqua puzza", dall'intenso odore di idrogeno solforato. Fu la visita della duchessa Maria Luigia, nel 1837, a dare il via alla stazione termale, che portò alla costruzione nel 1841 del primo stabilimento. L'acqua è indicata per la cura e la prevenzione delle malattie di bronchi, orecchio, naso, gola e pelle. L'elevato contenuto in solfati, calcio, bicarbonati e magnesio ne fa una cura efficace per il trattamento delle affezioni delle vie respiratorie di tipo catarrale, iper-reattivo ed allergico.

Info

- viale delle Terme 32
- tel. 0524564111
- info@termest.it
- www.termeditabiano.it

Ingresso

- da lunedì a sabato 7.30-12 e 15-18, domenica e festivi 7.30-12
- percorsi Terme Romane e Arcobaleno dei sensi 40 euro (esclusi trattamenti previsti in listino apposito)

Terme della Salvarola

Un moderno e funzionale centro termale e wellness, sui primi rilievi modenesi, con acque salsobromoiodiche e solfuree, già apprezzate nel Medioevo anche da Matilde di Canossa. Un lussureggiante e ampio parco privato circonda l'hotel Terme Salvarola, le antiche Terme e il centro benessere termale Balnea (qui sotto), dotato di 2.300 metri quadrati di spazi mirati al recupero di tono muscolare, energia, bellezza. Cinque fra vasche e piscine a diverse temperature per trattamenti curativi ed estetici, bagno di vapore e sauna purificanti. Diversi i trattamenti a base dell'acqua della Salvarola: la gamma va dalla stimolazione del sistema endocrino all'azione antidolorifica e cicatrizzante, alle cure per osteoartrosi, osteoporosi, postumi di traumatismi, regolazione della motilità capillare, azione anticatarrale, reumatismi, patologia cronica dell'apparato respiratorio, sordità rinogena.

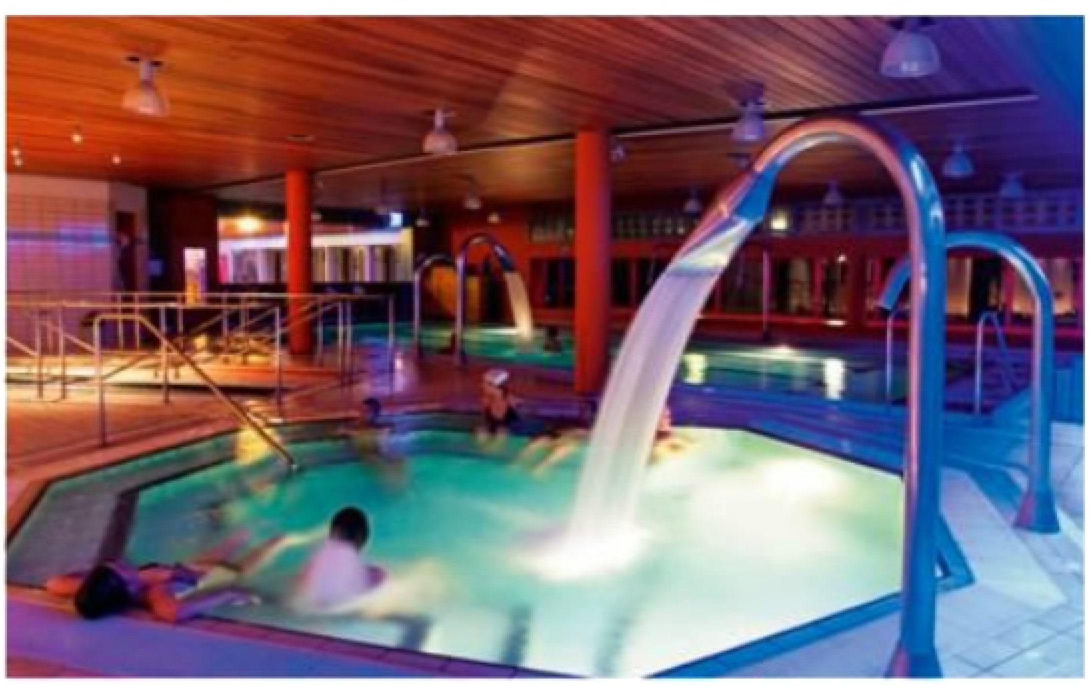
Info

- via Salvarola 131, Sassuolo
- tel. 0536987511
- info@termesalvarola.it
- www.termesalvarola.it

Ingresso

- fino al 5 novembre: da lunedì a venerdì 7-19, sabato 7-12; dal 7 novembre al 17 dicembre: da lunedì a venerdì 8-17.30, sabato 8-12
- percorsi benessere: da lunedì a sabato giornaliero 29 euro, domenica e festivi 32 euro.

Per le offerte speciali, in genere molto articolate, è meglio consultare il sito web



Musei

A CIASCUNO IL SUO

In questa parte d'Emilia fioriscono i musei ad alta specializzazione, dedicati a cibo, motori o musica come quello verdiano (cui abbiamo dato spazio in altre parti del giornale). Ma ci sono anche realtà particolari e curiose, degne di attenzione



FONDAZIONE MONTE DI PARMA

PARMA

Galleria nazionale

Un'importante collezione di opere d'arte appartenuta ai Farnese. Maria Luigia la espose nella Galleria Ducale, valorizzando le grandi pale d'altare del Correggio insieme con numerosi dipinti pervenuti da importanti acquisizioni. Fra le opere del Correggio, del Canaletto, del Tiepolo, del Parmigianino, del Guercino, da non perdere la *Testa di fanciulla* (detta *Scapigliata* o *Scapiliata*) di Leonardo da Vinci e la *Guarigione del cieco nato* di El Greco.

Info
- piazzale della Pilotta 5
- tel. 0521233309 e 0521233617
- www.parmabeniartistici.beniculturali.it/galleria-nazionale-di-parma

Ingresso
- 8.30-19, domenica e festivi 8.30-14; chiuso lunedì
- 10 euro, ridotti 5 euro, gratuito minori di 18 anni. Il biglietto è cumulativo per tutto il complesso della Pilotta (vedere il servizio a pag. 36)

Museo Glauco Lombardi

La figura di Maria Luigia – moglie di Napoleone e imperatrice consorte dei francesi dal 1810 al 1814, poi duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla (1814-47), ha permeato la storia e la vita cittadine (vedere il servizio a pag. 44). In mostra, un'ampia raccolta di documenti e oggetti appartenuti alla regnante e raccolti dall'appassionato Glauco Lombardi (1881-1970). Testimonianze storiche e artistiche di notevole interesse e un affresco sul ducato di Parma dei secoli XVIII e XIX (a sinistra, *Apoteosi di Napoleone*, litografia di Marin-Lavigne, nella sala Maria Luigia).

Info
- palazzo di Riserva, strada Garibaldi, 15
- tel. 0521233727
- www.museolombardi.it

Ingresso
- 9.30-16, domenica e festivi 9.30-19; chiuso lunedì
- 5 euro, ridotti 3 euro (15-17 anni e over 65), gratuito minori di 14 anni

REGGIO

Collezione Maramotti

È un progetto iniziato oltre trent'anni fa da Achille Maramotti, fondatore nel 1951 del gruppo Max Mara: una raccolta di arte contemporanea permanente, capace di esprimere le idee artistiche più innovative, esposta all'interno dell'edificio dove si dise-



A CASA DI LUCIANO

La casa-museo di Luciano Pavarotti, in aperta campagna a pochi minuti da Modena, è stata ultimata nel 2005 e il tenore vi ha trascorso gli ultimi anni di vita. Ogni ambiente è stato progettato dagli architetti seguendo le sue richieste specifiche e non vi è dettaglio che non sia unico e originale (a destra). Oltre agli oggetti che hanno accompagnato la sua vita, dal pianoforte a coda Steinway, con il quale impartiva lezioni gratuite a giovani allievi, ai suoi "chiodi portafortuna" (durante un concerto dal vivo andato particolarmente bene ne trovò uno per terra, che in seguito gli amici non mancarono di fargli trovare ogni volta in tasca). Ci sono il fazzoletto, dal quale non si separava mai, e le carte da briscola, che usava quasi tutti i giorni. E ancora la vetrina con le "chiavi della città", collezionate nel corso della carriera, le foto con dedica e le lettere di amici illustri (da Frank Sinatra ai presidenti americani), gli abiti di scena (a sinistra), i video, i numerosi premi e riconoscimenti.

Info
- stradello Nava 6
- tel. 059460778
- www.casamuseolucianopavarotti.it
- app "Pavarotti", con il percorso di visita guidata

Ingresso
- 10-18, chiuso lunedì
- 8 euro, 6 euro ridotti, gratuito fino ai 12 anni





gnavano le collezioni di moda. Una struttura futuribile per l'epoca, disegnata nel 1957 e riconvertita in spazio espositivo nel 2003 dall'architetto inglese Andrew Hapgood. Centinaia di dipinti, sculture, installazioni di artisti come Manzoni, Fontana, Burri, Cucchi, Paladino, Pistoletto, Schifano.

Info
• via Fratelli Cervi, 66
• tel. 0522382484
• www.collezionemaramotti.org

Ingresso
• su prenotazione, giovedì e venerdì 14.30-18.30, sabato e domenica 10.30-18.30
• gratuito

Collezione Spallanzani

Preziosa e ricca di suggestioni la collezione di Lazzaro Spallanzani (1729-99) al Palazzo dei Musei, anche se egli la definiva con semplicità "piccola raccolta di naturali produzioni" e la teneva nelle stanze della propria abitazione, a Scandiano. Ancora oggi è praticamente integra e ai reperti zoologici, botanici e mineralogici aggiunge tavolini e oggetti d'arredo della casa dello scienziato (foto sopra). L'aspetto attuale è quello del riordinamento del 1883, a cura di Alfredo Jona.

Info
• via Spallanzani, 1
• tel. 0522456816
• www.musei.re.it/sedi/mappa-delle-sedi

Ingresso
• 9-12, sabato, domenica e festivi 10-13 e 16-19; luglio e agosto 9-12 e 21-23, domenica e festivi 21-23; sempre chiuso lunedì
• gratuito

150 anni di psichiatria

Medaglia d'oro all'Expo di Parigi del 1900, l'ospedale psichiatrico San Lazzaro di Reggio ebbe fra i suoi ospiti anche il pittore Antonio Ligabue, che fu internato dal 1945 al 1948 nel padiglione Lombroso (foto a destra). Nel 1875 il direttore Carlo Livi vi istituì il Museo di storia della psichiatria e iniziò a conservare le attrezzature (quelle non più in uso) per la cura dei pazienti. Nel suo genere è forse il museo più importante d'Italia. Al piano terra si trovano le celle dei ricoverati, con apparecchiature scientifiche primordiali, macchinari terapeutici in legno e ottone, fino all'elettroshock. Supporti multimediali proiettano una sintesi significativa dall'enorme quantità di documenti e cartelle cliniche a disposizione. Al piano superiore un'imponente raccolta di manufatti in terracotta e sculture a opera dei malati di condizione agiata (cui cioè non veniva imposto il lavoro manuale), risalenti agli anni Sessanta e Settanta, e una selezione fra oltre 8mila disegni e dipinti realizzati dai pazienti dalla fine dell'Ottocento fino alla chiusura del San Lazzaro, in seguito alla legge 180 del 1978.



Info
• via Amendola 2, San Maurizio • tel. 0522335280
• www.musei.re.it/collezioni/museo-di-storia-della-psichiatria

Ingresso
• sabato 16-17.30; aperture per scuole e gruppi su prenotazione • gratuito

Modena

Galleria estense e Biblioteca estense

Il Palazzo dei Musei ospita dal 1884 la pinacoteca della famiglia Este, organizzata da Adolfo Venturi su incarico di Francesco III. Venti sale all'ultimo piano dell'edificio, ricche di capolavori fra i quali "fondi oro", tavole dei maestri fiamminghi e della pittura veneta ed emiliana, il busto di Francesco I dello scultore Gian Lorenzo Bernini (a destra, sopra), il ritratto dello stesso duca di Diego Velázquez, un trittico di El Greco e dipinti di Correggio, Tintoretto, Veronese, Guido Reni, Guercino, Salvator Rosa. Nell'attigua Biblioteca estense una preziosa Bibbia miniata, in oro zecchino, di Borso d'Este.

Info
• largo Porta Sant'Agostino 337
• tel. 0594395711
• www.galleriaestense.org

Ingresso
• l'orario varia a seconda dei mesi, delle stagioni e delle festività (aggiornamento continuo sul sito); sempre chiuso l'ultima domenica di ogni mese
• 4 euro, ridotto 2 euro, gratuito fino a 18 anni; gratis la prima domenica di ogni mese

Museo della bilancia

Si trova a Campogalliano, luogo storico di produzione di strumenti di pesatura. Unico in Italia, oltre 6mila reperti (a destra, sotto). Diverse sezioni: Labirinto dei Fenomeni (test ed esperimenti), Galleria dei Mestieri (cioè l'evoluzione della pesatura nell'ambito di uno stesso mestiere), Canale della Storia (bilance dall'antica Roma a oggi). Ricca attività didattica.

Info
• via Garibaldi 34/A, Campogalliano
• tel. 059527133
• www.museodellabilancia.it

Ingresso
• sabato e festivi 10-12.30 e 15.30-19 (ora solare anticipo di mezz'ora nel pomeriggio); negli altri giorni su prenotazione
• 5 euro, ridotto 2,50 euro, gratuito fino a 6 anni, facilitazioni per gruppi





Eventi





TIZIANO GHIDORSI/DINAMICOFESTIVAL.IT

Buon gusto, e poi?

Nelle città emiliane le occasioni di incontro legate all'enogastronomia sono innumerevoli. Ne abbiamo parlato altrove. Esistono però anche appuntamenti di lunga tradizione e di grande spessore culturale

Parma

Mercanteinfiera

Due appuntamenti, uno in autunno e uno in primavera, con un migliaio di espositori che arrivano da tutta Europa: antiquariato, modernariato (<u>a sinistra, in alto</u>), collezionismo su 45mila metri quadrati. La rassegna è rivolta a designer, architetti, collezionisti, ma anche a visitatori e curiosi.

Dove Centro fieristico Parma
Quando 1-9 ottobre 2016
Ingresso 10 euro / 8 euro biglietto on-line
Web http://mercanteinfiera.it/visitare/info-generali

Gola Gola! Food and people festival

Un appuntamento dove il cibo diventa il filo conduttore di una narrazione che racconta il territorio e le sue eccellenze. Un centinaio di eventi suddivisi in aree tematiche, nelle piazze di Parma e nelle città vicine, tra castelli, pievi, parchi, musei, salumifici, caseifici e aziende agricole attraverso 5 percorsi "etnogastronomici", che nei tre giorni del Festival conducono alla scoperta del gusto della cosiddetta Food Valley. Intellettuali, musicisti e personaggi del mondo dello spettacolo parlano della loro visione del cibo, i panificatori cuociono le crostate e sfornano pane caldo, le piccole aziende artigianali mettono in degustazione prodotti di qualità.

Dove Centro di Parma e provincia
Quando Prima decade di giugno
Ingresso Gratis e/o a pagamento
Web www.golagolafestival.it

Reggio

Piante e animali perduti

Nell'ultimo weekend di settembre Guastalla si anima di migliaia di persone (circa 40mila visitatori nella scorsa edizione) giunte per assistere all'evento a cura di Vitaliano Biondi: una delle mostre-mercato di fiori, frutti, sementi e razze di animali rurali più importanti a livello nazionale. Presenti 500 espositori e vivaisti di fama: piante antiche da frutto; mostre pomologiche; "giardini per galline" progettati da paesaggisti; "hotel per insetti" da appendere in giardino o sul balcone, e così via.

Dove Nel centro di Guastalla
Quando A fine settembre (24-25 settembre 2016)
Ingresso 3 euro
Web www.pianteeanimaliperduti.it

Dinamico festival

Creato nel 2010 da Paolo ed Elena Burani, è un appuntamento per amanti del circo e del teatro di strada. Per tre giorni il centro si riempie di equilibristi, acrobati, attori e artisti arrivati da tutta Europa: linguaggi culturali non convenzionali che attraverso la danza, le parole, le luci, la musica (<u>foto a sinistra, in basso</u>) e nuove tecnologie esprimono l'evoluzione dello spettacolo dal vivo.

Dove Giardini Pubblici
Quando Prima decade di settembre
Ingresso 3 euro
Web www.dinamicofestival.it

Modena

Festival della filosofia

Lezioni magistrali di pensatori italiani e stranieri, eventi, concerti, mostre e cene filosofiche (a cura di Tullio Gregory) scandiscono i tre giorni dedicati da Modena, Carpi e Sassuolo alla filosofia. Nelle ultime due edizioni oltre 200mila presenze. Ogni anno un tema diverso: il Sapere, l'Umanità, i Sensi, il Mondo, la Vita, l'Agonismo. Incontri in piazze e cortili.

Dove Centro di Modena, Carpi, Sassuolo
Quando A metà settembre (il prossimo:15-16-17 settembre 2017)
Ingresso Eventi gratuiti e altri a pagamento (vedere sito web)
Web www.festivalfilosofia.it

Skipass

Il salone della neve più grande d'Italia, quasi 90mila presenze nell'edizione passata, 2.230 metri quadrati di superficie innevata e 1.100 metri cubi di neve prodotta. Convegni, premiazioni e meeting riservati agli operatori, competizioni, brand di articoli sportivi, nuove tendenze, incontri con i grandi campioni dello sport.

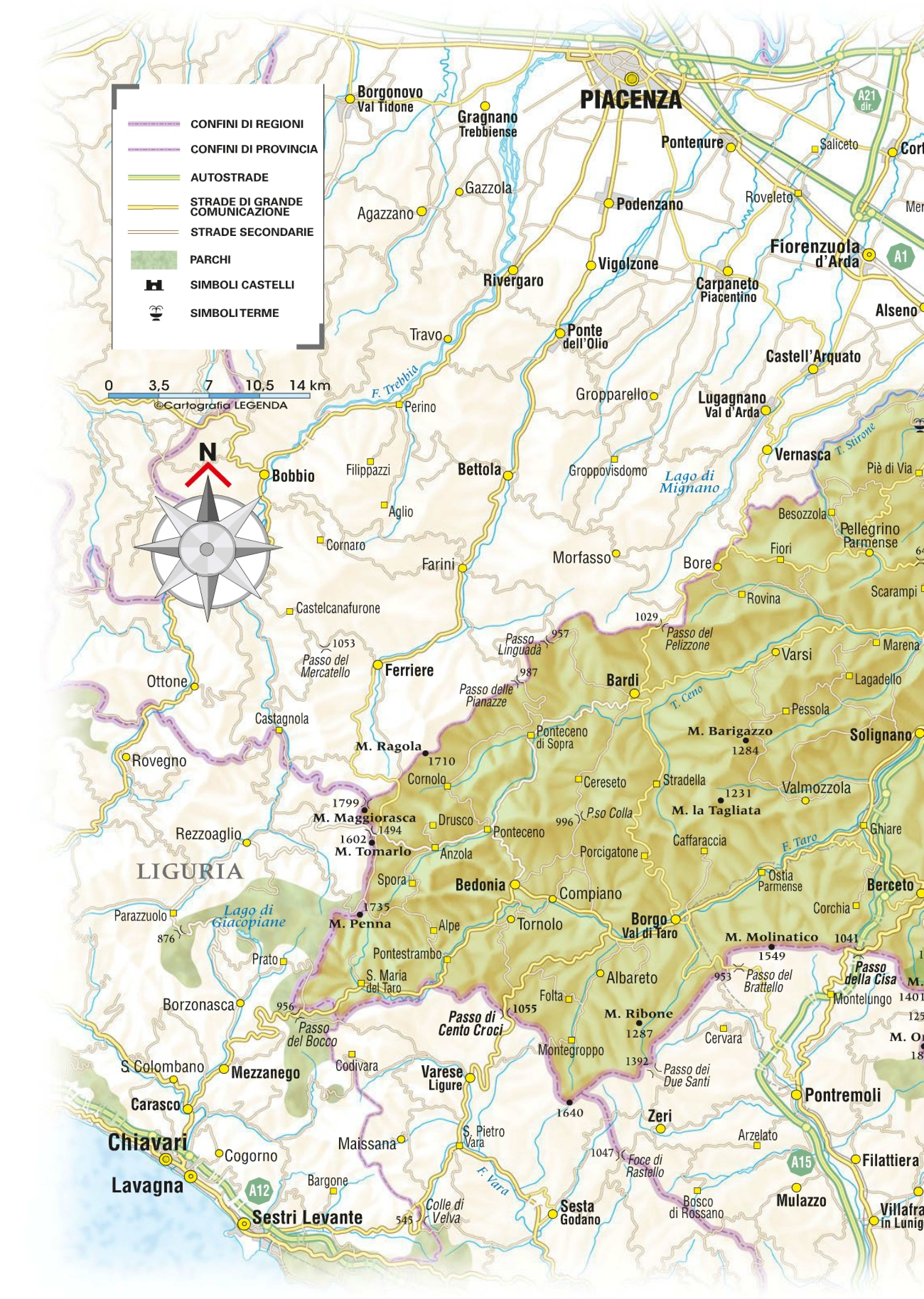
Dove Quartiere fieristico
Quando 29 ottobre/1 novembre 2016
Ingresso 10 euro giovedì e venerdì; 12 euro sabato e domenica
Web www.skipass.it

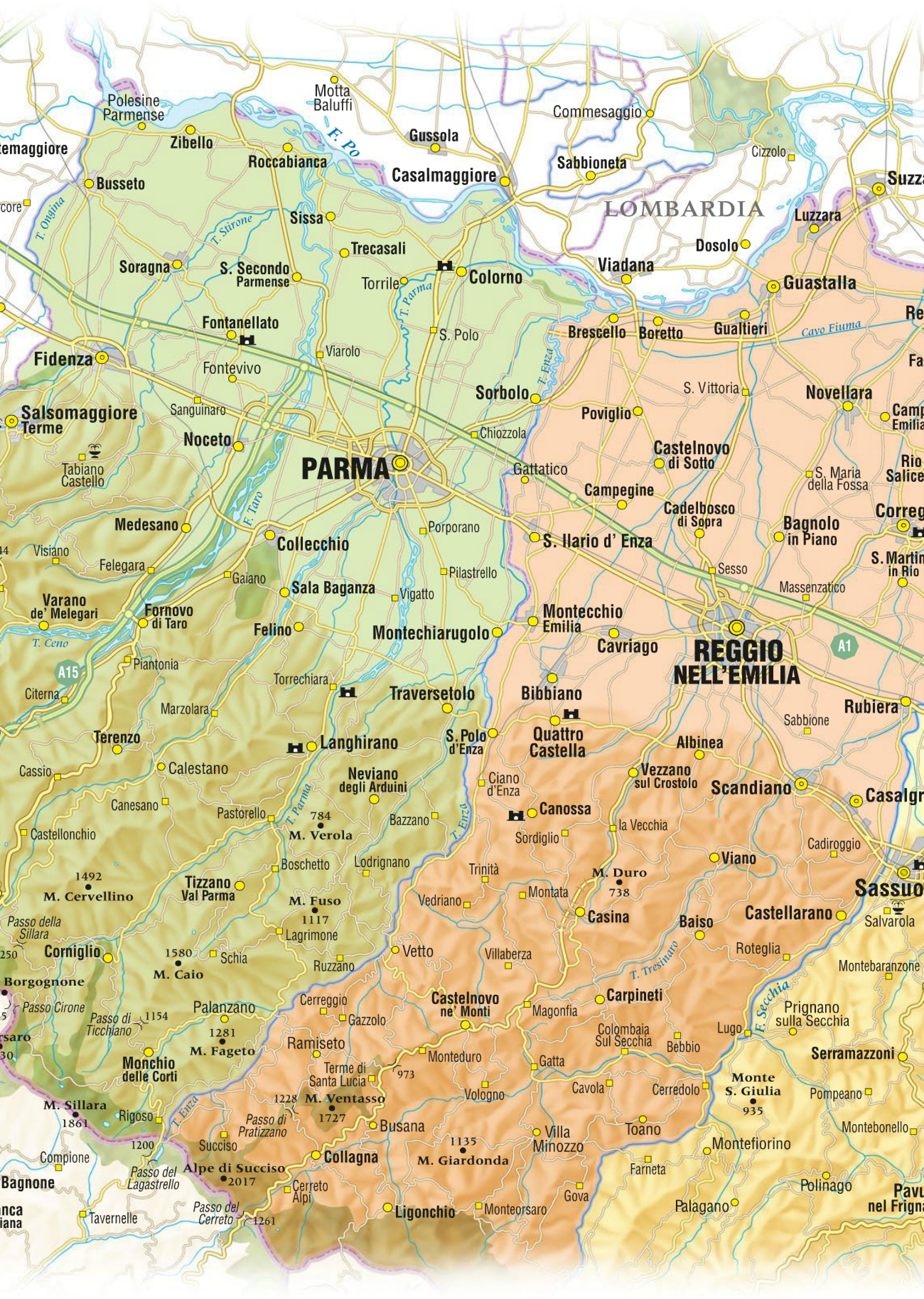
La Notte del Lievito Madre

Lo sembra, ma non è il titolo di un film horror. La "notte dei maestri del lievito madre" riunisce ogni anno i più affermati pasticcieri artigianali italiani (quest'anno sono stati 26), che arrivano per raccontare la magia dei grani antichi e delle lunghe lievitazioni e far degustare i propri migliori panettoni naturali. L'iniziativa del "panettone d'estate", ideata dal giornalista Davide Paolini e organizzata con il pasticciere Claudio Gatti, si svolge in piazza Garibaldi, nel centro di Parma, alla fine di luglio, tra talk-show, degustazioni, approfondimenti.
Si premia anche il miglior "lievitista emergente".
www.pasticceriatabiano.it



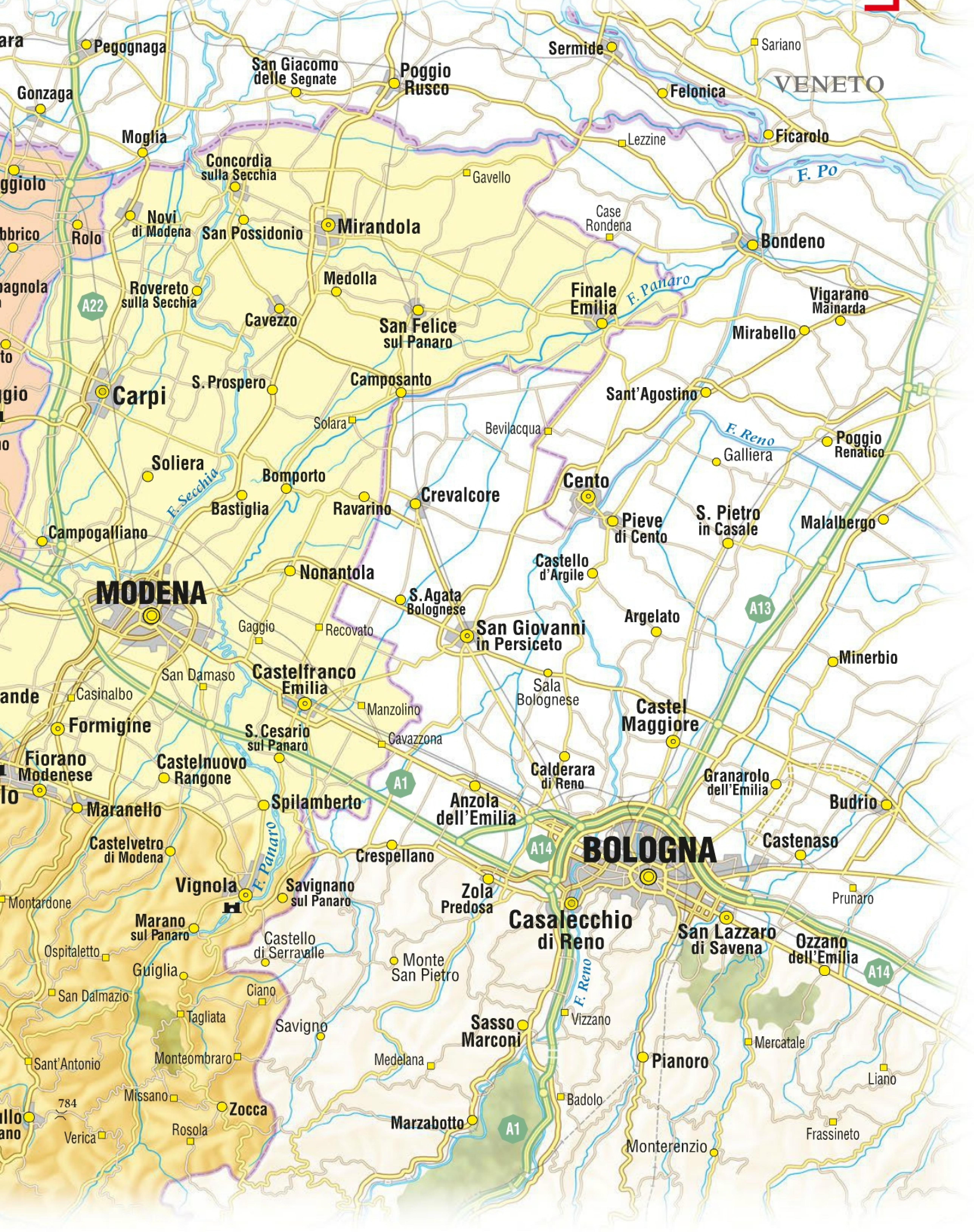
AGRODOLCE.IT

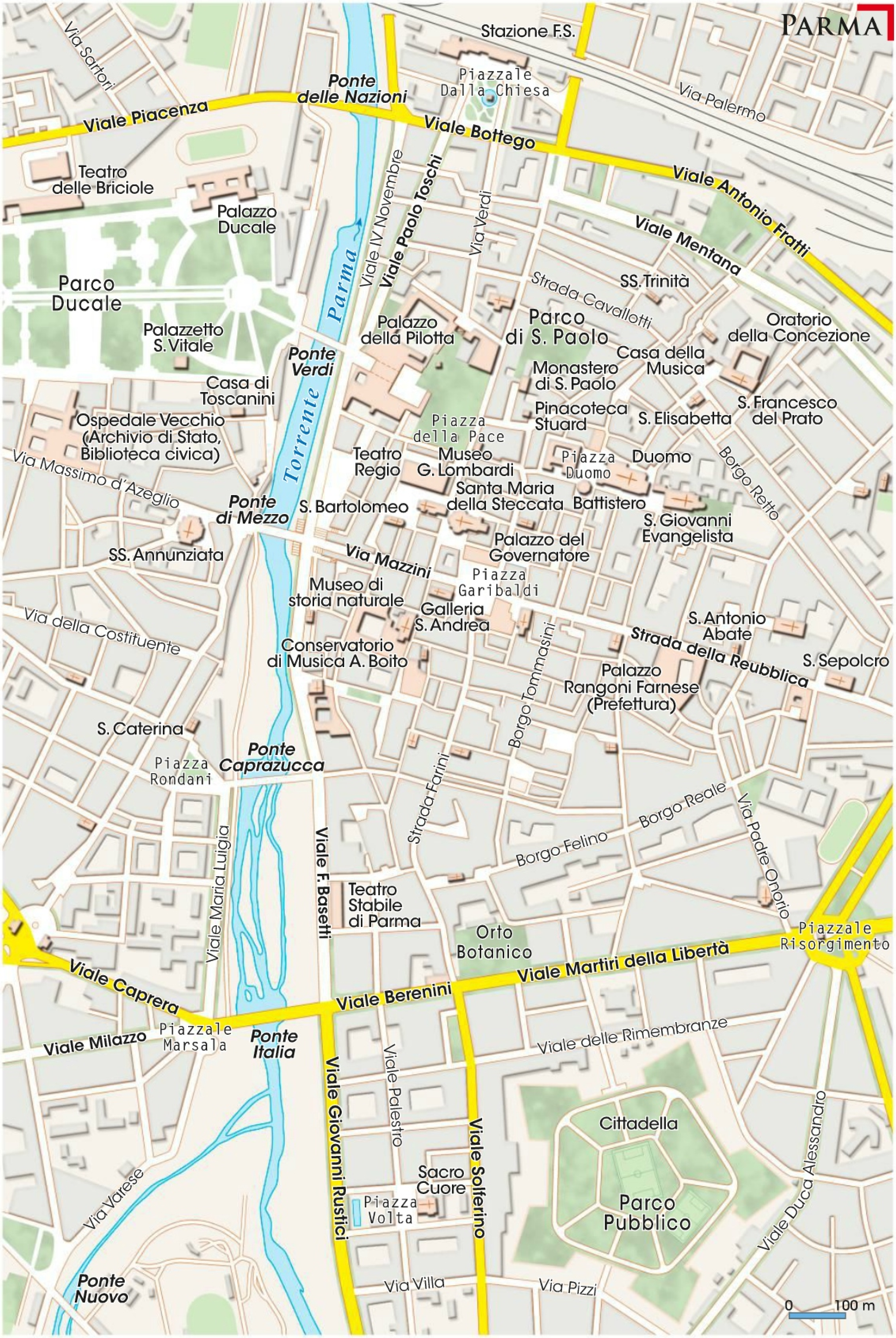

CONFINI DI REGIONI
CONFINI DI PROVINCIA
AUTOSTRADE
STRADE DI GRANDE COMUNICAZIONE
STRADE SECONDARIE
PARCHI
SIMBOLI CASTELLI
SIMBOLI TERME
0 3,5 7 10,5 14 km
©Cartografia LEGENDA
N
PIACENZA
Borgonovo Val Tidone
Gragnano Trebbiense
Pontenure
Saliceto
A21 dir.
Gazzola
Agazzano
Podenzano
Roveleto
Fiorenzuola d'Arda
A1
Vigolzone
Rivergaro
Carpaneto Piacentino
Alseno
Travo
Ponte dell'Olio
Castell'Arquato
F. Trebbia
Perino
Gropparello
Lugagnano Val d'Arda
Vernasca
T. Stirone
Bobbio
Filippazzi
Bettola
Groppovisdomo
Lago di Mignano
Piè di Via
Aglio
Besozzola
Pellegrino Parmense
Cornaro
Fiori
Farini
Morfasso
Bore
Rovina
Scarampi
Castelcanafurone
1029
Passo del Pelizzone
1053
Passo del Mercatello
Passo Linguadà
957
Varsi
Marena
Ferriere
987
Passo delle Pianazze
Bardi
Lagadello
Ottone
T. Ceno
Pessola
Castagnola
Ponteceno di Sopra
M. Barigazzo
1284
Solignano
M. Ragola
1710
Rovegno
Cornolo
Cereseto
Stradella
Valmozzola
1231
M. la Tagliata
1799
M. Maggiorasca
Drusco
996
P.so Colla
1494
Ponteceno
Ghiare
1602
M. Tomarlo
Rezzoaglio
Anzola
Porcigatone
Caffaraccia
F. Taro
LIGURIA
Spora
Ostia Parmense
Bedonia
Compiano
Berceto
1735
Lago di Giacopiane
Parazzuolo
M. Penna
Corchia
Tornolo
Borgo Val di Taro
876
Alpe
M. Molinatico
1041
Prato
Pontestrambo
1549
Passo della Cisa
953
Passo del Brattello
S. Maria del Taro
Albareto
Borzonasca
956
Montelungo
Passo del Bocco
Passo di Cento Croci
1055
Folta
M. Ribone
1287
Cervara
Montegroppo
S. Colombano
Mezzanego
Codivara
1392
Passo dei Due Santi
Varese Ligure
Carasco
1640
Pontremoli
Zeri
Chiavari
S. Pietro Vara
Arzelato
Maissana
Cogorno
1047
Foce di Rastello
Filattiera
Lavagna
A15
F. Vara
Bargone
A12
Bosco di Rossano
Mulazzo
Colle di Velva
Sesta Godano
Sestri Levante
545



LOMBARDIA
PARMA
REGGIO NELL'EMILIA
F. Po
Motta Baluffi
Polesine Parmense
Zibello
Roccabianca
Gussola
Casalmaggiore
Commesaggio
Sabbioneta
Cizzolo
Suzzara
Busseto
Sissa
Luzzara
Dosolo
T. Ongina
T. Stirone
Trecasali
Soragna
S. Secondo Parmense
Torrile
Colorno
Viadana
Guastalla
T. Parma
Fontanellato
S. Polo
Brescello
Boretto
Gualtieri
Cavo Fiuma
Fidenza
Viarolo
Fontevivo
T. Enza
Sorbolo
S. Vittoria
Novellara
Salsomaggiore Terme
Sanguinaro
Poviglio
Chiozzola
Noceto
Castelnovo di Sotto
Tabiano Castello
Gattatico
S. Maria della Fossa
Campegine
Cadelbosco di Sopra
Medesano
F. Taro
Porporano
Bagnolo in Piano
Visiano
Collecchio
S. Ilario d' Enza
Felegara
Gaiano
Pilastrello
Sesso
S. Martino in Rio
Sala Baganza
Vigatto
Massenzatico
Varano de' Melegari
Fornovo di Taro
Montecchio Emilia
Felino
Montechiarugolo
Cavriago
T. Ceno
A15
A1
Piantonia
Citerna
Torrechiara
Traversetolo
Bibbiano
Rubiera
Marzolara
Sabbione
Terenzo
Langhirano
S. Polo d'Enza
Quattro Castella
Albinea
Cassio
Calestano
Neviano degli Arduini
Ciano d'Enza
Vezzano sul Crostolo
Scandiano
Canesano
Pastorello
784
M. Verola
Bazzano
Canossa
Castellonchio
Sordiglio
la Vecchia
Cadiroggio
Boschetto
Lodrignano
Trinità
Viano
1492
M. Cervellino
Tizzano Val Parma
M. Fuso
1117
M. Duro
738
Sassuolo
Vedriano
Montata
Passo della Sillara
Lagrimone
Casina
Baiso
Castellarano
Salvarola
Corniglio
1580
M. Caio
Schia
Vetto
Villaberza
T. Tresinaro
Roteglia
Ruzzano
Montebaranzone
Borgognone
Passo Cirone
Cerreggio
Castelnovo ne' Monti
Carpineti
F. Secchia
Prignano sulla Secchia
Passo di Ticchiano
1154
Palanzano
Gazzolo
Magonfia
Colombaia Sul Secchia
Lugo
1281
M. Fageto
Ramiseto
Bebbio
Serramazzoni
Monchio delle Corti
Monteduro
Gatta
Terme di Santa Lucia
973
Cavola
Monte S. Giulia
935
Cerredolo
Pompeano
M. Sillara
1861
Rigoso
1228
M. Ventasso
1727
Vologno
T. Enza
Passo di Pratizzano
Busana
Villa Minozzo
Toano
Montebonello
1200
Succiso
1135
Montefiorino
Compione
Collagna
M. Giardonda
Passo del Lagastrello
Alpe di Succiso
2017
Farneta
Polinago
Bagnone
Cerreto Alpi
Gova
Palagano
Pavullo nel Frignano
Passo del Cerreto
1261
Ligonchio
Monteorsaro
Tavernelle

Tre province emiliane




PARMA
Stazione F.S.
Piazzale Dalla Chiesa
Via Sartori
Ponte delle Nazioni
Viale Piacenza
Viale Bottego
Via Palermo
Viale Antonio Fratti
Viale Mentana
Teatro delle Briciole
Palazzo Ducale
Parco Ducale
Palazzetto S. Vitale
Viale IV Novembre
Viale Paolo Toschi
Via Verdi
Parma
Torrente
Strada Cavallotti
SS. Trinità
Oratorio della Concezione
Palazzo della Pilotta
Parco di S. Paolo
Ponte Verdi
Casa della Musica
Monastero di S. Paolo
Casa di Toscanini
Ospedale Vecchio (Archivio di Stato, Biblioteca civica)
Pinacoteca Stuard
S. Elisabetta
S. Francesco del Prato
Piazza della Pace
Via Massimo d'Azeglio
Teatro Regio
Museo G. Lombardi
Piazza Duomo
Duomo
Borgo Retto
Santa Maria della Steccata
Battistero
Ponte di Mezzo
S. Bartolomeo
S. Giovanni Evangelista
Palazzo del Governatore
SS. Annunziata
Via Mazzini
Piazza Garibaldi
Museo di storia naturale
Galleria S. Andrea
S. Antonio Abate
Via della Costituente
Conservatorio di Musica A. Boito
Borgo Tommasini
Strada della Reubblica
S. Sepolcro
Palazzo Rangoni Farnese (Prefettura)
S. Caterina
Ponte Caprazucca
Piazza Rondani
Strada Farini
Borgo Reale
Via Padre Onorio
Borgo Felino
Viale Maria Luigia
Viale F. Basetti
Teatro Stabile di Parma
Orto Botanico
Piazzale Risorgimento
Viale Martiri della Libertà
Viale Caprera
Viale Berenini
Viale Milazzo
Piazzale Marsala
Ponte Italia
Viale delle Rimembranze
Viale Palestro
Viale Giovanni Rustici
Viale Solferino
Cittadella
Viale Duca Alessandro
Via Varese
Sacro Cuore
Piazza Volta
Parco Pubblico
Ponte Nuovo
Via Villa
Via Pizzi
0
100 m

Reggio nell'Emilia




MODENA
Consorzio Agrario Provinciale
Via Pico della Mirandola
Via Manfredo Fanti
Stazione F.S.
Piazza Dante Alighieri
Viale Enrico Cialdini
Viale Raimondo Montecuccoli
Via Dogali
Via Severino Fabiani
Via della Cittadella
Viale Gaetano Storchi
Viale Monte Kosica
Viale Monte Kosica
Viale Guido Mazzoni
Viale A. Fontanelli
Parco Novi Sad
Palazzo D'Aragona
Corso Vittorio Emanuele II
Via Piave
Viale Caduti in Guerra
Palazzina Ducale
Giardini Pubblici
Corso Cavour
Corso Cavour
Archivio di Stato
Via Emilia Ovest
Via Jacopo Berengario
Largo Aldo Moro
Largo Porta S. Agostino
Palazzo Europa
S. Domenico
Piazza S. Domenico
Palazzo Ducale
Piazza Roma
Palazzo dei Musei (Galleria Estense, Biblioteca Estense)
S. Giovanni Battista
Via Emilia
S. Agostino
Madonna del Voto
Palazzo S. Margherita (Galleria civica, museo della figurina)
Via Jacopo Barozzi
Viale Alessandro Tassoni
Viale Vittorio Veneto
Duomo
Ghirlandina
Teatro Comunale
Tribunale
S. Barnaba
Piazza Grande
Corso Canal Chiaro
Palazzo Comunale
Università
Osteria Francescana
S. Carlo
Viale Caduti in Guerra
Viale Virginia Reiter
Viale Ciro Menotti
S. Bartolomeo
Teatro Storchi
Largo S. Francesco
Piazzale Risorgimento
S. Francesco
S. Pietro
S. Pietro
Via Emilia Est
ViaPietro Giardini
Viale delle Rimembranze
Viale Lodovico Antonio Muratori
Viale Martiri della Libertà
Viale Nicola Fabrizi
Viale Trnto Trieste
Via Gian Maria Barbieri
Viale Carlo Sigonio
Via Guarino Guarini
Via Francesco Guicciardini
Via Tamburini Fortunato
Via Buon Pastore
Via Antonio Peretti
Strada delle Morane
Via Fratelli Prampolini
Viale Medaglie d'Oro
Via Vignolese
Viale Moreali
0 100 m

Prossimamente



ISTOCK/GETTY

OMAN

È stato definito "Paese dell'Islam gentile". Qui si sorride al visitatore, le donne indossano l'*hijab* o il *niqab* ma nessuno si scandalizza di fronte ai capelli sciolti, le turbolenze delle vicine contrade arabe non paiono contagiose e l'attenzione verso lo sviluppo turistico è alta. L'Oman ha una storia antica: ha vissuto il tumultuoso sviluppo dell'espansione araba, il colonialismo portoghese, l'influenza inglese. Fino al 1970 era ancora un luogo sostanzialmente medievale, dove era in vigore la schiavitù, i chilometri di strada asfaltata erano appena qualche decina (d'altra parte le automobili potevano appartenere soltanto al Sultano) e le scuole pubbliche tre in tutto! Poi è accaduto qualcosa: Qabus bin Sa'id, allora trentaseienne, figlio del Sultano stesso, ha deposto il padre ed ha avviato una vorticosa modernizzazione del Paese, dove adesso le scuole sono tremila, gli ospedali ovunque, circolano i Suv e il nuovo aeroporto di Salalah splende di marmi e di efficienza. Le città sono cantieri, le spiagge candide e sterminate, e si sta progettando l'Alta Velocità che taglierà il deserto. Parleremo di tutto questo. Senza dimenticare il fascino di Muscat, l'antica capitale visitata da Vasco da Gama; la via dell'incenso che forniva resina migliore del mondo già i faraoni d'Egitto; Nizwa; le antiche fortezze (*nella foto in alto quella di Nakhl, nella regione di Al Batinah*); le corse dei cammelli; Ubar la città perduta nel deserto; gli spettacolari fiordi di Musandam. D'altra parte questo era il Paese di Sindbad il Marinaio. Storie da raccontare ce ne sono!

Rivista bimestrale
Anno 29 N. 233
Ottobre 2016

MERIDIANI

Direttore responsabile • REMO GUERRINI

Redazione • Elena Bianchi

Redazione grafica • Martino Varisco (responsabile), Pucci Di Venti (caposervizio)

Segreteria di redazione • Elena Lazzarini

Hanno collaborato • Chiara Beretta Mazzotta, Luca Bonacini, Mario Bottaro, Stefano Caffarri, Elena Del Savio, Paride Folli, Enrico Martino, Niccolò Piccoli, Nanni Ruschena, Fabio Sebastiano Tana, Giovanni Sanfelice, Alba Solaro, Stefano Zuffi

Titolare del trattamento dei dati personali raccolti nelle banche dati di uso redazionale è Editoriale Domus S.p.A. Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dal D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, telefonando al n. 0282472459, **e-mail** responsabiledati@edidomus.it

EDITORIALE DOMUS S.p.A.
Presidente • GIOVANNA MAZZOCCHI BORDONE
Amministratore Delegato • Sofia Bordone

Brand manager • Tommaso Vincenzetti

International Director • Tommaso Vincenzetti
Licensing & Syndication • Carmen Figini figini@edidomus.it tel. +39-02-82472487

Direzione, redazione, amministrazione, pubblicità, vendite e abbonamenti
via G. Mazzocchi 1/3, 20089 Rozzano (MI), tel. 02824721, fax 0257512292-82472403.

Ufficio Stampa/Press Office: Elisabetta Prosdocimi • tel. +39.338.3548515 • Mail: ufficiostampa@edidomus.it

PUBBLICITÀ
Direzione • Massimo Bergia Zina
Segreteria Pubblicità • tel. 0282472502
fax 0282472385, e-mail: pubblicità@edidomus.it

• **Valle d'Aosta e Piemonte** DueA Comunication Sas di Pia Aspesi & C., via S. Francesco d'Assisi 22 - 10128 Torino, tel. 0113997851, fax 0113997714. • **Veneto, Friuli-V.G. e Trentino-Alto Adige** Studio 71 sas di Zapparoli Andrea & C., via G. Dalla Bona 4a - 37138 Verona, tel. 0458039204, fax 0458015004. • **Liguria** Comunicare di Alessandro Monti, via M. Polo 10/6 - 16136 Genova, tel. 010218783, monticomunicare@alice.it. • **Emilia-Romagna, Marche e Umbria** Massimo Verni Pubblicità, via San Pier Tommaso 18/3 (int. 4) - 40139 Bologna, tel. 051544145, fax 0517456932. • **Lazio e Campania** Interspazi, via Lorenzo Valla 38/A - 00152 Roma, tel. 065806368-5819853, fax 065899492. • **Sardegna** Giampiero Apeddu, via S. Arrulloni 28 - 09126 Cagliari, tel. 07043491. • **Per le restanti regioni contattare:** tel. 0282472495. • **Agenzia generale per l'Estero:** Link Media S.r.l. tel. 0234934464, valeria@linkmedia.com - linkmedia@link-media.com

Abbonamenti Italia Numero verde 800-001199 (da lunedì a venerdì dalle 8,45 alle 21, sabato dalle 8,45 alle 13);fax 0257316421; • **e-mail** uf.abbonamenti@edidomus.it. • **Abbonamento bimestrale** (6 numeri di Meridiani + 2 numeri Speciali di Meridiani) euro 37,40 (+2,50 euro contributo spese di spedizione). • **Modalità di pagamento:** carta di credito (American Express, CartaSi, Diners, Visa); versamento sul c/c postale n. 55953202 intestato a Editoriale Domus - Servizio Abbonamenti, via G. Mazzocchi 1/3 - 20089 Rozzano (MI); assegno non trasferibile intestato a Editoriale Domus S.p.A.

Subscriptions outside Italy tel. +39-0282472529 - fax +39-0282472383; e-mail subscriptions@edidomus.it • **Annual** subscription (10 issues) ordinary mail euro 84,00 - air mail Europe/Mediterranean Countries euro 97,00; Africa/North & South America/Asia euro 120,00; Oceania euro 138,00. • **Payment method:** by credit card (American Express, Diners, MasterCard, Visa); bank transfer on our account to Intesa San Paolo S.p.A., Via Caboto 41/43, 20094 Corsico (MI). IBAN IT26I 03069 33034 100000002749, Swift Code BCITITMM.

Ufficio vendite Italia tel. 0257316431 - fax 0257316421; e-mail: uf.vendite@edidomus.it Un numero euro 6,20. • **Fascicoli arretrati** euro 9,30. • **Modalità di pagamento** contrassegno (contributo spese di spedizione euro 1,95); carta di credito (American Express, CartaSi, Diners, Visa); versamento sul c/c postale n. 668202 intestato a Editoriale Domus S.p.A., via G. Mazzocchi 1/3 - 20089 Rozzano (MI), indicando sulla causale i numeri di "Meridiani" desiderati. Si prega di accertarsi sempre della effettiva disponibilità delle copie.

Foreign Sales Dept tel. +39-0282472529 - fax +39-0282472590; e-mail: sales@edidomus.it. Back issue: euro 9,30 (postal charges not included). Payment method: by credit card (American Express, Diners, MasterCard, Visa); bank transfer on our account to Intesa San Paolo S.p.A., Via Caboto 41/43, 20094 Corsico (MI), IBAN IT26I 03069 33034 100000002749, Swift Code BCITITMM.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che il Servizio abbonamenti e vendite è completamente gestito da MMC Service srl, via Pietrasanta 14, Milano, che è responsabile del trattamento dei dati. Titolare del trattamento è Editoriale Domus SpA, domiciliata in Rozzano (Mi), via Gianni Mazzocchi 1/3, Cap 20089, Tel 02.824721. Gli interessati possono esercitare i diritti previsti all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali scrivendo a responsabiledati@edidomus.it

Associato all'U.S.P.I. (Unione Stampa Periodica Italiana)

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8056 del 06/04/2016

Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02660301, fax. 0266030320.

Sale Agent for Distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione S.p.A., via Manzoni 12, 20089 Rozzano (MI), tel. 025753911, fax 0257512606.

 - Registrazione del Tribunale di Milano n. 347 del 13 maggio 1988 - Fotolito e Prestampa: Editoriale Domus S.p.A. - Rozzano (MI)

Stampa Nuovo Istituto Italiano d'Arti Grafiche - Bergamo - Printed in Italy.

In questo numero la pubblicità non supera il 45%





SACRI MONTI
DEL PIEMONTE

PATRIMONIO UNESCO



by MERIDIANI



SOMMARIO

















Si ringraziano: **ATL Alexala** - Tel +39 0131 288095 - info@alexala.it - www.alexala.it · **ATL Biella** - Tel. +39 015 351128 - mosca@atl.biella.it - www.atl.biella.it · **Distretto Turistico dei Laghi Scrl** - Tel +39 0323 30416 - slorenzini@distrettolaghi.it - www.distrettolaghi.it · **Turismo Valsesia Vercelli** - Tel. +39 0163564404 - info@atlvalsesiavercelli.it - www.atlvalsesiavercelli.it · **ATL Novara** - tel. 0321 394059 - info@turismonovara.it - www.turismonovara.it · **Turismo Torino e Provincia** - Tel. +39 011 8185011 - Mobile +39.320.2952693 - d.broglio@turismotorino.org - www.turismotorino.org

REGIONE PIEMONTE: Marzia Baracchino · Paola Casagrande · Alessandra Fassio · Liana Pastorin · Raffaella Tittone

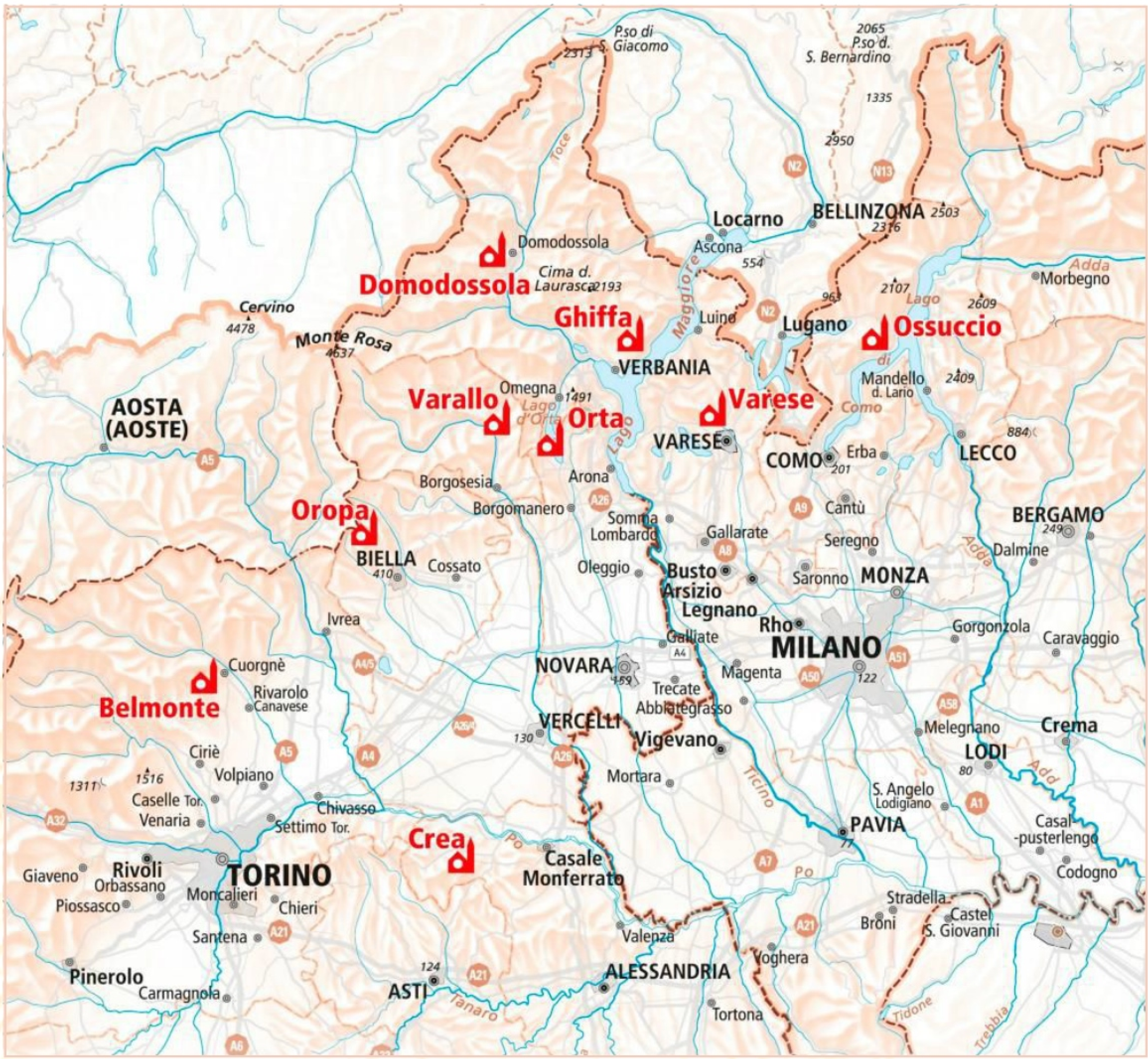
ENTE DI GESTIONE DEI SACRI MONTI: Presidente: Renata Lodari · Direttore: Elena De Filippis

In copertina: Il Sacro Monte di Crea - **Foto:** Fabio Polosa

La Terrasanta fra boschi, colline, laghi e montagne

Tutto cominciò nel Medio Evo: ecco come dalle sacre rappresentazioni si è arrivati a tesori artistici oggi Patrimonio dell'Umanità

I Sacri Monti sono una sorta di "pietrificazione" di scene delle sacre rappresentazioni nate nel Medio Evo nelle chiese e poi trasferite nelle piazze. Interpretate da sacerdoti e monaci, successivamente dalle confraternite e quindi da attori, riproponevano al pubblico momenti del Vangelo. E proprio la teatralità è alla base dei percorsi proposti dai Sacri Monti (tappe della Via Crucis, e in seguito anche altri temi) che vengono realizzati dal Quattrocento al Settecento. Il Sacro Monte è un itinerario (un'ascesa) in un ambiente naturale, che si rivolge in modo sapientemente semplice e diretto ai fedeli. I primi Sacri Monti, non solo in Italia, nacquero



come concretizzazione dell'utopia di una "Nuova Gerusalemme": proporre un viaggio spirituale a chi – anche per motivi di sicurezza – non poteva recarsi in Terrasanta. È la motivazione per cui a partire dal 1486 viene realizzato il percorso di Varallo, in Valsesia: una serie di cappelle che, attraverso statue in legno e terracotta ad altezza d'uomo (veri e propri "attori pietrificati"), riproducono momenti della vita di Gesù. Un secolo più tardi, dopo il Concilio di Trento (1545-1563), questo modello devozionale si trasforma in una sorta di "scudo" religioso rivolto verso il Nord, usato per contrastare la Riforma protestante. I temi diventano anche il culto della Madonna, dei santi (in particolare San Francesco), della Trinità e del Rosario. Questi itinerari di "pellegrinaggio in patria" si accompagnano, o si aggiungono, a santuari che la devozione popolare riconosce come miracolosi.

Oggi i Sacri Monti italiani sono un richiamo di spiritualità, di religiosità, ma stupiscono anche come espressioni di un'arte che si esprime in modo diretto: gruppi scultorei, a volte formati da centinaia di figure, si accostano ad affreschi che li arricchiscono e li contestualizzano.

La loro collocazione sulle cime di montagne, che li isolano e ne diventano sfondo e cornice, assume ulteriori significati che si muovono parallelamente con quelli della Fede.

È la proposta di una vera e propria ecologia dello spirito, della riscoperta della natura e di un mondo tramontato. È anche per questi motivi, che nove Sacri Monti italiani, sette in Piemonte e due in Lombardia, nel 2003 sono entrati a far parte della World heritage list dell'Unesco.

VARESE e OSSUCCIO

TESTIMONIANZE LOMBARDE

L'Unesco ha inserito nel Patrimonio dell'Umanità i Sacri Monti piemontesi di Varallo in Valsesia, di Orta sull'omonimo lago, di Crea nel Monferrato, di Oropa a Biella, di Belmonte a Valperga, di Ghiffa sul lago Maggiore e di Domodossola. Della lista fanno parte anche due Sacri Monti lombardi, quello di Ossuccio e quello di Varese. Il primo si trova in un'area verdissima a 419 metri di altezza sulla costa occidentale del lago di Como: è costituito da 15 cappelle dedicate ai Misteri del Rosario ed è stato realizzato dal 1635 al Settecento inoltrato. Presenta 230 statue in stucco e terracotta. Al culmine del percorso si trova il santuario della Madonna del Soccorso.

Il Sacro Monte di Varese è praticamente contemporaneo a quello piemontese di Varallo. Era frequentato dai pellegrini già nel Medio Evo. La chiesa e il borgo di Santa Maria del Monte (880 metri di altezza), risalgono alla fine del Quattrocento. All'inizio del XVII secolo vennero costruite le 14 cappelle inserite lungo un percorso di due chilometri che attraversa boschi di faggio e di castagno.

SANTO WEB

Moltissime notizie e informazioni (storia, arte, orari, visite) riguardo ai Sacri Monti sono diffuse anche nel mondo di internet.
Ci sono portali che consentono una visione d'insieme (come sacrimonti.net oppure sacri-monti.com) e altri siti più specifici, che riguardano i singoli luoghi. Qui di seguito, alcuni indirizzi web.

CREA
- parks.it/parco.sacro.monte.crea
- santuari.it/Crea/creasomm.htm
- parcocrea.com/ilparco/il-sacro-monte

BELMONTE
- sacromonte-belmonte.com
- piemonteitalia.eu/it/gestoredati/dettaglio/445/beni-architettonici/88/sacro-monte-di-belmonte-valperga.html

OROPA
- santuariodioropa.it/db/it
- storia-e-cultura/sacro-monte
- sacromonte-oropa.com
- parks.it/riserva.sacro.monte.oropa
- sacrimonti.net/User/index.php?PAGE=Sito_it
- sacro_monte_oropa
- santuariditalia.it/piemonte/le-cappelle-del-sacro-monte-di-oropa

VARALLO
- sacromontedivarallo.it
- sacromonte-varallo.com
- sacrimonti.net/User/index.php?PAGE=Sito_it
- sacro_monte_varallo
- atlvalsesiavercelli.it/sacro_monte_varallo_ita.php

ORTA
- sacromonte-orta.com
- sacrimonti.net/User/index.php?PAGE=Sito_it
- sacro_monte_orta&argo_id=6
- illagomaggiore.it/it_IT/21906,Itineraries.html
- parks.it/parco.sacro.monte.orta

DOMODOSSOLA
- sacromontecalvario.it
- sacromonte-domodossola.com
- parks.it/riserva.sacro.monte.domodossola
- sacrimonti.net/User/index.php?PAGE=Sito_it/sacro_monte_domodossola&ar¬go_id=3
- illagomaggiore.it/it_IT/21898,Itineraries.html

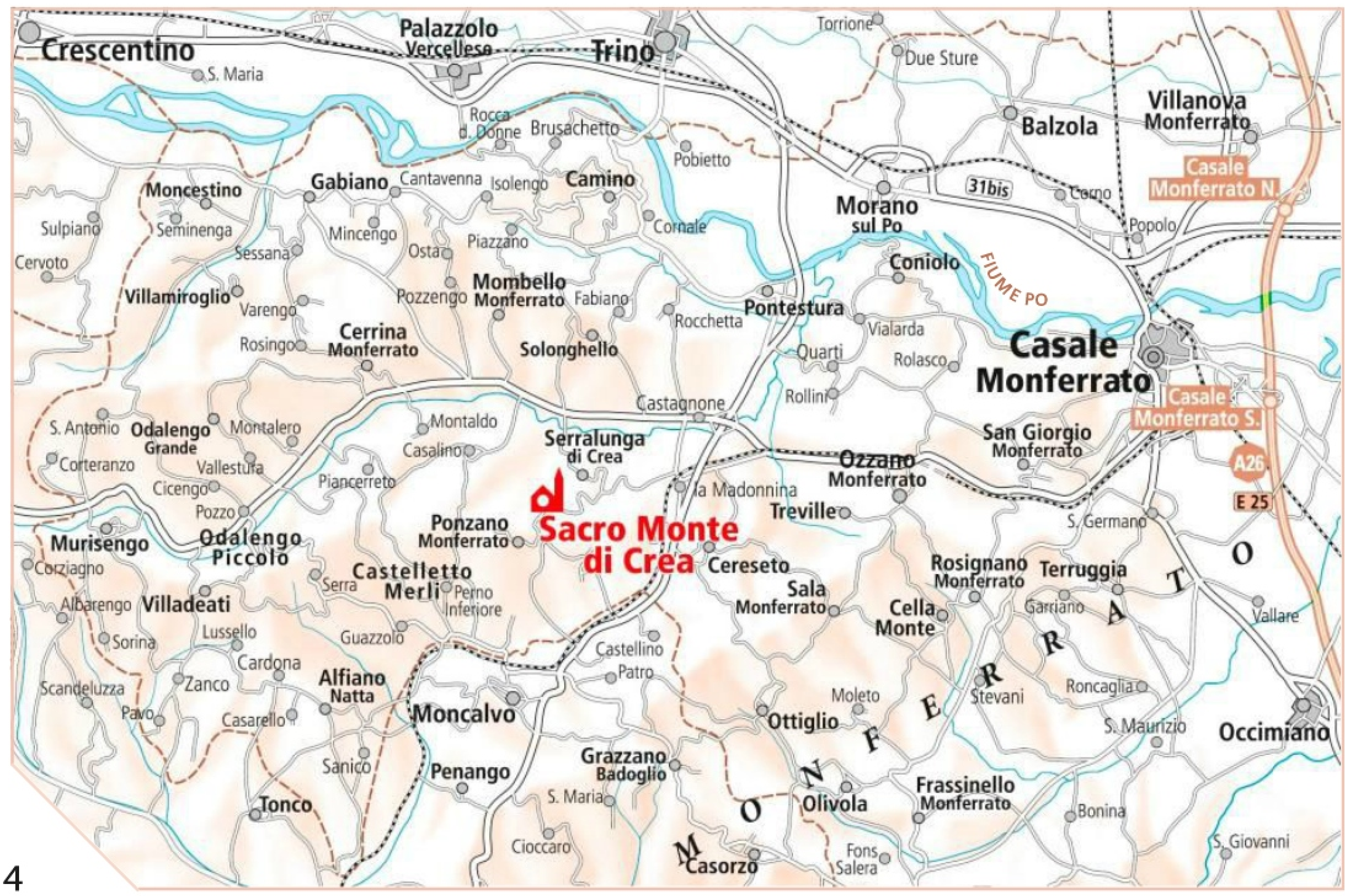
GHIFFA
- sacromontedighiffa.it
- sacromonte-ghiffa.com
- parks.it/riserva.sacro.monte.ghiffa it_IT/23482,Poi.html
- parks.it/riserva.sacro.monte.ghiffa

Sacro Monte di Crea

Dall'alto della cappella del Paradiso, la luce dà profondità ai 175 angeli sospesi che portano verso il cielo la Madonna, e alle 300 figure di santi e di profeti che assistono al prodigio. Un complesso di sculture in terracotta e gesso che ha, come sfondo, gli angeli musicanti della volta. Non è certamente l'esempio maggiore di arte del Sacro Monte di Crea, ma – nella sua opulenza – rappresenta al meglio il senso di un viaggio che sbalordisce il visitatore. La cappella è circolare, circondata da una terrazza sopraelevata, e chiude il percorso dedicato alla vita della Vergine che si dipana dal santuario di Santa Maria Assunta sulla collina di Cardalona, a circa 450 metri nel territorio di Serralunga di Crea nel Monferrato.
A Sant'Eusebio, vescovo di Vercelli nel III secolo, si attribuiscono sia l'idea di erigere un luogo di culto su quella collina, sia l'aver portato a Crea una statua in legno di cedro della Madonna alta 70 centimetri. Una "Madonna bruna", più probabilmente del XIII secolo, che durante lo scientifico restauro del 1981 si è "sbiancata" (forse erano stati i fumi delle candele a scurirla).

IL GRAN PRODIGIO DEL PARADISO

Un santuario e un percorso ricchi di arte dal Quattrocento all'Ottocento affacciati sul Monferrato e sulla Val Cerrina.







/ La cappella del Paradiso, con le figure di 175 angeli sospesi che portano verso il cielo la Madonna, e altre 300 statue in terracotta o in gesso di santi e di profeti che assistono al prodigio.

La statua – che anche oggi continua a essere venerata – è custodita nella chiesa dell'Assunta.
Il santuario si affaccia su una piazza asimmetrica e ha alle spalle l'ex convento. La costruzione, più volte rimaneggiata e ingrandita rispetto a quella originaria del 1468, è a tre navate. La facciata barocca (1735) mostra un mosaico del Novecento ed alcune statue. Ma la ricchezza è all'interno. I più importanti affreschi sono quelli, quattrocenteschi, della Cappella di Santa Margherita: al centro un trittico con la Madonna e il bambino, accompagnato dai ritratti di Guglielmo VIII il Paleologo (marchese del Monferrato alla metà del Quattrocento), della sua prima moglie Maria de Foix e delle figlie Giovanna e Bianca.
Le pareti laterali sono dedicate alla passione di Santa Margherita di Antiochia. L'autore, da sempre conosciuto come il Maestro di Crea, è stato recentemente identificato con Pietro (oppure Francesco) Spanzotti. Molto importanti anche altre opere databili tra il Cinquecento e il Seicento (in particolare Guglielmo Caccia "il Moncalvo" e Macrino d'Alba) e di grande interesse – storico e sociale – gli ex voto conservati nella galleria e alcuni bassorilievi databili tra l'VIII e il XII secolo.
Il percorso devozionale venne accostato al santuario nel 1589. Inizialmente le cappelle erano 15 diventate 18 e 17 romitori nel Settecento. Altre furono aggiunte nell'Ottocento insieme a numerosi

restauri e rifacimenti. Lungo il percorso sono presenti anche cinque romitori affrescati. Le cappelle mostrano la tipica “arte tridimensionale” del Sacri Monti: dipinti e statue in terracotta (quelle ottocentesche sono in gesso) definiscono assieme un’episodio mariano o del Vangelo. Le più antiche sono quelle della Natività e della Presentazione di Maria al tempio.
Fra gli scultori chiamati a realizzare le statue in terracotta vengono ricordati i fiamminghi Jean e Nicolas de Wespin (detti i Tabacchetti).
L’ambiente offre serenità e propone grandi spazi (la collina è una delle più alte del Monferrato). Il parco che si estende per 34 ettari è ricco di querce di rovere e ippocastani,



/ L’esterno della cappella del Paradiso, che chiude il percorso dedicato alla vita della Vergine. A differenza delle altre cappelle è circolare, circondata da una terrazza sopraelevata.

oltre a faggi, pini, cerri, con biancospini e pungitopo. La primavera regala sui prati la fioritura di viole e le variazioni di blu dell’erba trinità e il bianco-giallo delle primule. Per questo è consigliabile la camminata che costeggia anche vigneti, da Serralunga o da Ponzano o dalla frazione di Forneglio, transitando magari attorno al Bric Castelvelli.

TREKKING O MOUNTAIN BIKE ALLA SCOPERTA DEL MONFERRATO

Serralunga di Crea è un Comune molto piccolo (neppure 600 abitanti), nel cuore del Monferrato, a 17 chilometri da Casale. Più vicina ad Asti che al capoluogo Alessandria (50 chilometri). Le offerte vanno dal trekking o bike sulle colline del tartufo, alle gite a scoprire i paesi e i castelli (Camino, Razzano, Murisengo, Ponzano, …), o le chiese con tele del Moncalvo o gli “infernot”, cantine sotterranee scavate nel tufo (anch’esse patrimonio Unesco) tipiche di quest’area votata al vino, che qui è rappresentato da barbera, freisa, grignolino, gabiano e rubino di Cantavenna. A Cella Monte si trova anche un ecomuseo della pietra da cantone, quella che veniva cavata proprio nei futuri infernot.
La cucina chiama i golosi: salumi (in particolare i cacciatorini), pane fragrante (la grissia o la monferrina), torta di nocciole e canestrelli, mele, piatti di agnolotti, ricchi antipasti, fritto misto, coniglio.Ovunque vigneti, dolci colline, cascine, agriturismi.

/ Il Monferrato offre straordinari percorsi in cantine e distillerie che utilizzano ancora metodi tradizionali o negli infernot, le cantine scavate nella pietra.



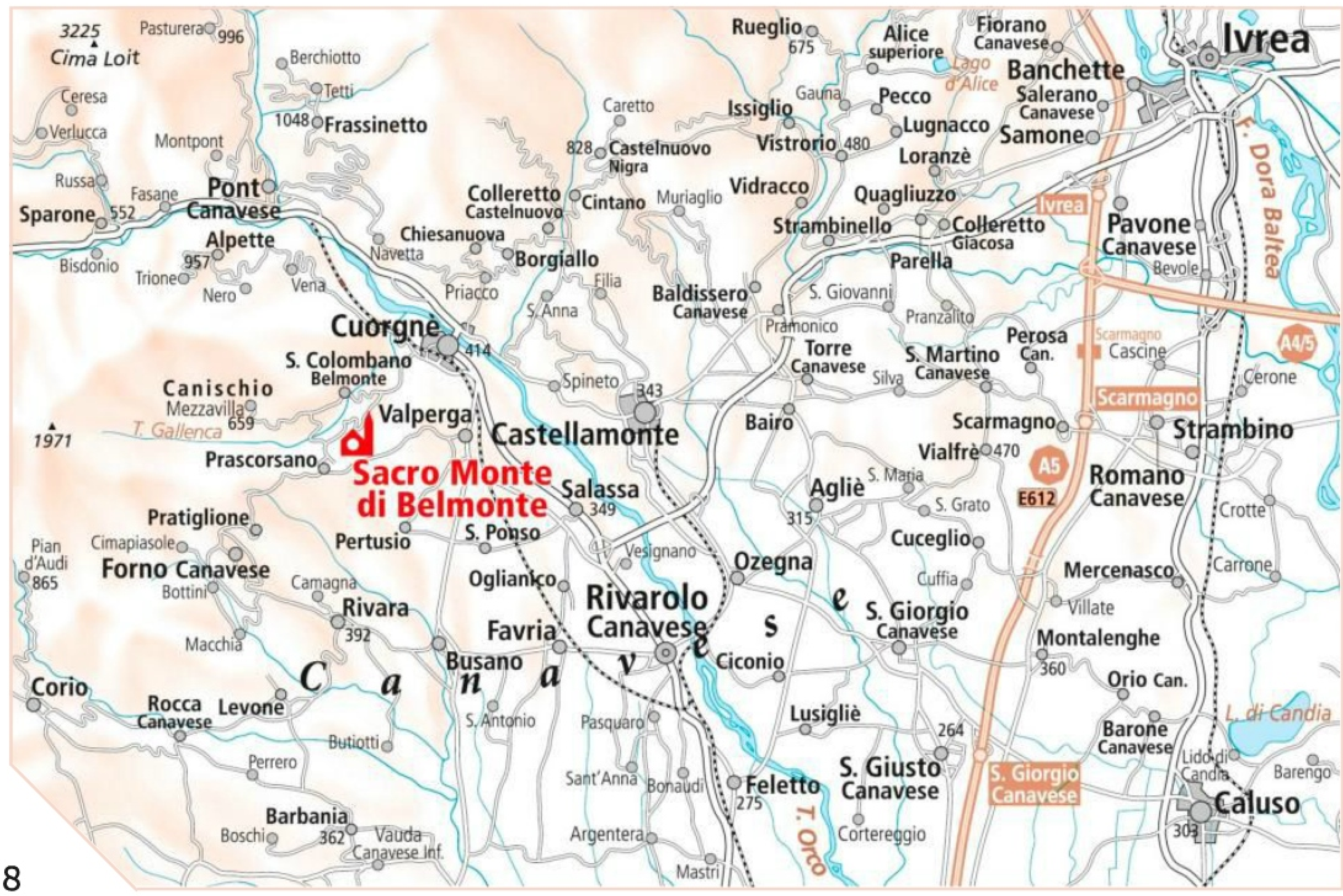


Sacro Monte di Belmonte

È un monte-vedetta: domina Valperga e Courgnè, l'area più fortemente antropizzata; a est guarda colline boscose e poi la montagna che prosegue a nord con le Alpi Graie e il parco del Gran Paradiso. Un ruolo di vedetta è dimostrato dalle ricerche archeologiche.
Qui infatti c'era un insediamento fra la fine del periodo del Bronzo e l'inizio del Ferro e sia i romani, sia i longobardi ne apprezzarono la posizione strategica sul Canavese e fino a Serra d'Ivrea e verso Torino. Per salire fin lassù, sulla collina che arriva a 727 metri, più che la strada provinciale è consigliabile la passeggiata sull'acciotolato nei boschi da Valperga, che fa gustare la natura del promontorio dove la riqualificazione forestale ha riportato in vita il bosco di rovere e di altre latifoglie, primo fra tutti il castagno, ma anche frassini (a settentrione, verso la vetta) e betulle, aceri e robinie, arbusti di ontano, noccioli. La riserva ha una superficie di 349 ettari, l'80 per cento occupata da boschi, ed è attraversata, verso ovest, dal rio Livesa. Oltre agli alberi, la ricca varietà del sottobosco offre vari tipi di felci,

NELLA TERRA DI RE ARDUINO

Inseriti in un bosco, su una montagna di granito, la settecentesca Via Crucis e il santuario dominano il Canavese.





/ A differenza delle altre presenti a Belmonte, le statue della IX cappella (terza caduta di Gesù), costruita fra il 1759 e il 1765, vennero realizzate in gesso bianco ai primi del Novecento.



/ Il percorso è ad anello, con tredici cappelle. In alto la XII cappella (la morte di Gesù sulla croce): la sua struttura ottagonale la differenzia dalle altre, che sono a pianta circolare o quadrilatera. Fu costruita nel 1715. Contemporanea è la III cappella, a fianco, dedicata alla prima caduta di Gesù condotto al Calvario. In basso, le statue della deposizione che appartengono alla XIII cappella, a pianta circolare, costruita nel 1825.
Di fronte a questo edificio sorge la statua in bronzo dedicata a San Francesco: alta oltre quattro metri e realizzata dallo scultore vercellese Giovanni Vogliazzi, venne inaugurata nel 1960.





i fiori bianchi dell'erba lucciola, il nero dei mirtilli, ma anche due tipi di rosolinda, i cui tenui tentacoli imprigionano gli insetti dei quali questa pianta si nutre.
Il monte rosseggia di rocce di granito e presenta a settentrione l'erosione denunciata da calanchi sabbiosi. Là, in cima, nel Settecento, il monaco francescano Michelangelo da Montiglio immaginò un percorso di quattordici cappelle (l'ultima, quella delle deposizione, è scomparsa da tempo) che riproponessero la Passione di Gesù. Al culmine si trovavano già un piccolo santuario voluto secondo la leggenda da re Arduino, come ringraziamento alla Madonna e un monastero. La Via Crucis venne terminata solo a metà dell'Ottocento e nello stesso periodo gli affreschi (piut-

tosto deteriorati) delle cappelle furono sostituiti, accostati a gruppi di statue a grandezza naturale in ceramica di Castellamonte, a parte le cinque in gesso bianco della IX cappella. I risultati dell'abbinamento risultano visivamente drammatici, come nella cappella dedicata a Gesù inchiodato alla croce: il settecentesco affresco della parete è "copiato" e riproposto dal gruppo statuario.
Nel XVIII secolo, appoggiato sulla roccia viva, venne costruito un nuovo convento che seguiva l'asse della chiesa, più volte manipolata e ingrandita. Il santuario, nelle sue forme attuali, riccamente affrescato, fu consacrato nel 1888: bianco tra il verde degli alberi, impreziosito in facciata dall'affresco di Giacomo Grosso che propone al centro la Madonna, con San Francesco e re Arduino. All'interno si conserva una statua lignea della Madonna con Bambino anteriore al Seicento alla quale la devozione popolare attribuisce poteri miracolosi. Da visitare la galleria degli ex voto. San Francesco è anche raffigurato in una statua di oltre quattro metri (1960) alla sommità del monte, vicino alla cappella della Crocifissione.
Il percorso devozionale – che presenta squarci impagabili di paesaggio e di natura – si snoda lungo un anello proponendo le tredici cappelle o, in alternativa, seguendo i quindici piloni decorati con i Misteri del Rosario innalzati a fine Ottocento lungo il sentiero da Valperga.
Le cappelle sono semplici, con un pronao colonnato, in genere a pianta circolare o quadrilatera a parte la XII (la morte di Gesù sulla croce) che è ottagonale, circondata da un porticato. Le più antiche (1712) sono la prima (Gesù davanti a Pilato) e la sesta (la Veronica: qui purtroppo le decorazioni sono state vandalizzate), mentre la più recente è la XIII, eretta nel 1825.





/ Come in tutto il Piemonte, anche il Canavese offre specialità tipiche tra le quali spiccano la toma, realizzata con latte di vacca.

/ Fra i dolci, ecco i torcetti che, in versioni a volte lievemente differenti, si trovano in moltissime zone della regione.

NEL CANAVESE CERAMICHE E BISCOTTI

Ai piedi del Sacro Monte si apre il Canavese (a nord di Torino, verso le Alpi) con centri di notevole interesse e la possibilità di trekking e gite in bicicletta. Cuorgnè accoglie con la torre quadrata dell'orologio e la torre di Carlevato, i portici medievali e il Ponte Vecchio. Qui vive la memoria di re Arduino, mitico re d'Italia, reinventato dalla cultura romantica. Valperga mostra, oltre al castello, la Chiesa di San Giorgio costruita prima del 1150 e ricca di affreschi quattrocenteschi in buona parte recuperati. Tra gli altri centri, la città della ceramica, Castellamonte, e il castello ducale e il museo gozzaniano ad Agliè. Per chi preferisce l'enogastronomia, si ricordano i torcetti (biscotti), il salampatata (antica ricetta di un salame speziato di carne magra e patate), il pan Belmonte o "dolce di re Arduino". Tra i vini, il doc Canavese Rosso e il bianco Erbaluce, anche nelle varietà spumante e passito.

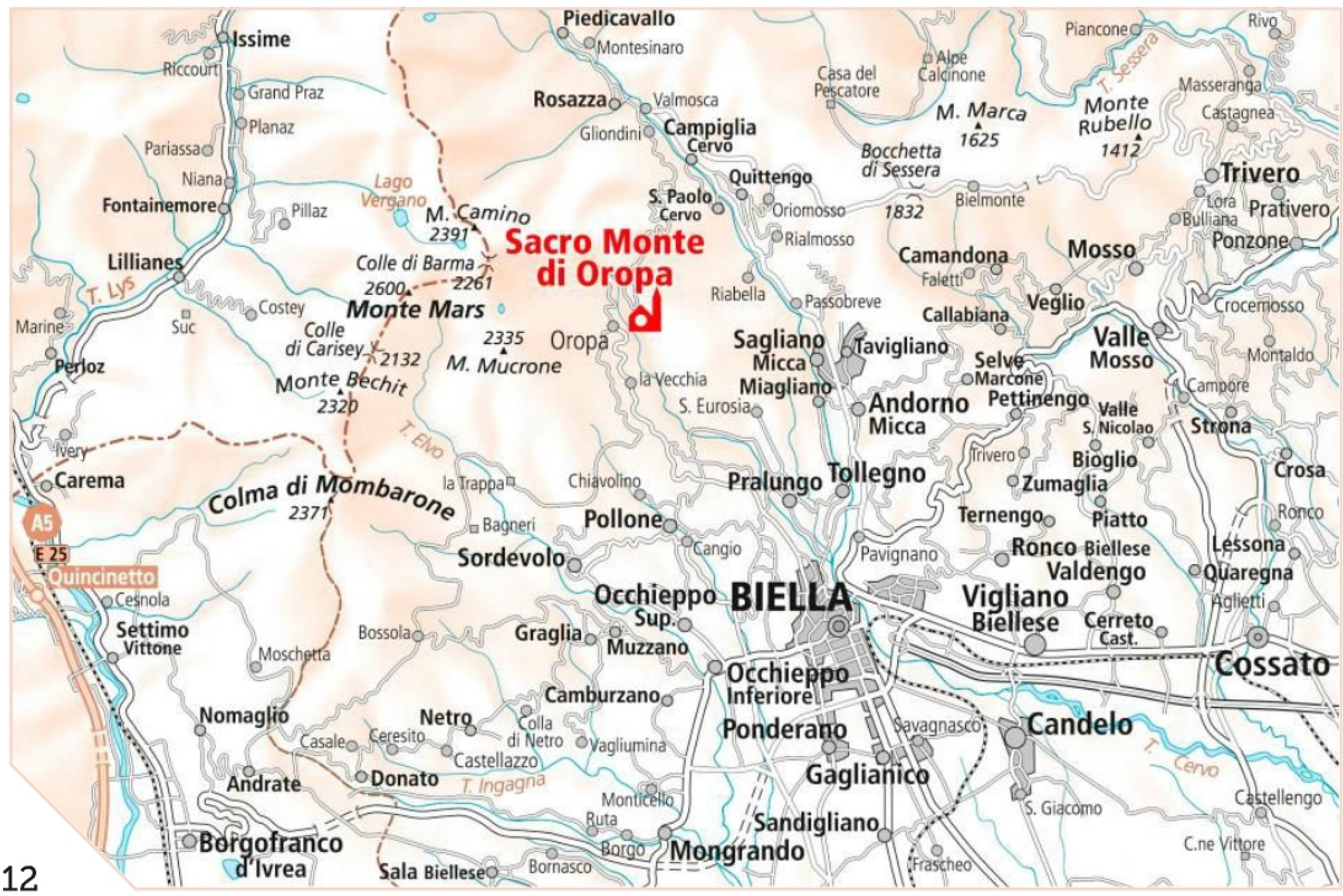


Sacro Monte di Oropa

La fama di Oropa, uno dei più antichi santuari dedicati alla Madonna, è antecedente di almeno tre secoli alla realizzazione del percorso di cappelle che costituiscono il Sacro Monte. È posto in una localizzazione austera e magnifica, a 1200 metri di altezza, nella montagna biellese, al confine e con vista sulle Alpi. La leggenda fa risalire al IV secolo il primo insediamento mariano in questa zona, ma la devozione vera e propria è iniziata attorno al Trecento, soprattutto per il richiamo esercitato sulla fantasia popolare dalla statua della Madonna nera. Realizzata in legno di pino cembro, anche questa statua (alta 1,32 metri), come quella venerata a Crea, è databile alla fine del XIII secolo.
La statua e il sacello nel quale è conservata sono il cuore attorno a cui è sorta la basilica seicentesca, caratterizzata dalla facciata in pietra di Oropa e da un grande portale con lo stemma sabaudo. Molte pietre utilizzate per la costruzione della Basilica Antica (voluta dai biellesi come ringraziamento per la fine dell'epidemia di peste del 1599) derivano da massi staccatisi

UN RICHIAMO PER 800 MILA PELLEGRINI

La basilica antica è famosa soprattutto per la statua della Madonna nera. Fra l'Ottocento e il Novecento è stata costruita la nuova basilica monumentale.





/ La statua della Madonna Nera di Oropa, alta un metro
e 32 centimetri, realizzata in legno di cirmolo nel XIII secolo.



/ Un'immagine d'insieme del monumentale Santuario e, sullo sfondo, le montagne biellesi.

dal ghiacciaio del Monte Mucrone. Il sacello conserva anche una serie di affreschi trecenteschi dedicati alla Madonna e ad alcuni santi. La Basilica Antica è arricchita da un bel chiostro seicentesco.

Accanto, verso nord, alla fine dell'Ottocento (ma su progetto settecentesco) venne iniziata la costruzione della nuova monumentale Basilica Superiore.
I lavori si sono protratti per oltre settant'anni e l'edificio è stato consacrato solo nel 1960. Nel suo maestoso interno ottagonale sono ricavate sei cappelle dedicate alla Madonna; il ciborio che sovrasta l'altare è opera di Gio Ponti.
Progettato nel 1617, il percorso delle cappelle del Sacro Monte venne realizzato in un centinaio d'anni lungo il colle dell'Oretto: in sostanza si decise di inserirlo in un luogo già noto e frequentato dai fedeli (oggi i visitatori sono oltre 800 mila ogni anno).
Le cappelle sono 17 di cui 12 seguono il tema originario della vita di Maria, mentre le altre fanno riferimento alle leggende legate al Santuario e a Santi venerati in quest'area. La più antica, iniziata nel 1621, più grande e anche più interessante dal punto di vista architettonico e scenografico, è quella dedicata all'incoronazione della Vergine: 156 statue, sistemate su livelli sempre più elevati, sembrano osservare il trionfo della madre di Gesù.
In realtà, tutti i gruppi scultorei del Sacro Monte hanno una funzione "teatrale": li si guarda, a distanza, attraverso grate.
Spesso, infatti, le statue, in un curioso trompe l'oeil, non sono rifinite nella parte che non è visibile al pubblico. Non per nulla, noti scenografi collaborarono alla realizzazione del percorso con architetti, scultori, pittori (per i dipinti sulle pareti).
Un restauro del 1969 ha però parzialmente snaturato alcune cappelle e alcuni gruppi scultorei.
Il percorso si snoda sul prato e segue filari di tigli, abeti rossi, faggi con la presenza di due centenari ippocastani.

Il Sacro Monte è posto nella cornice della conca di Oropa e ha, come sfondo, montagne candide d'inverno e nelle altre stagioni ricoperte da praterie di graminacee, ontani, rododendri e pini. I boschi che lo circondano, nonostante negli ultimi due secoli siano state collocate piante ornamentali, sono caratterizzati soprattutto dal faggio, dal frassino, dal maggiociondolo e dalle bacche rosse del sorbo degli uccellatori. La valle è un autentico orto botanico ricco di rare specie che suscitano l'entusiasmo degli studiosi.



/ La scena dell'incoronazione di Maria ospitata nella XIV cappella, iniziata nel 1621 e terminata dopo il 1630. È la cappella più grande ed è stata la prima a essere costruita. Le statue, realizzate da Giovanni D'Enrico e Giacomo Ferro, sono oltre 150.

L'ANTICA FUNIVIA E UN BICCHIERE DI RATAFIA'

Non si può andare a Oropa senza utilizzare la funivia (la prima versione era del 1926) che porta ai 1900 metri del lago del Mucrone (dal quale origina il torrente Oropa) e poi al monte Camino (2388 metri) o senza percorrere uno dei tanti tracciati proposti dagli itinerari che conducono ai laghetti alpini, a pascoli, alpeggi e baite o ai monti circostanti tutti sopra i 2000 metri (Becco, Marsi, Mucrone). A valle invece si può scoprire il quartiere medievale intatto del Ricetto di Candelo, a soli 5 chilometri da Biella. E, naturalmente appassionarsi alla cucina locale: i formaggi (toma, tomini aromatizzati sancarlin e frachet, verd'Alp alle erbe), i tanti salumi, ovviamente la polenta concia, la bagna cauda e i risi, i capunet (foglie di cavolo che avvolgono il ripieno di carne), la verzata (minestra) e i dolci (turcetùn di mais e canestrelli al cioccolato). Da gustarsi con un bicchiere di ratafià (liquore di ciliegie nere) o dei vini locali (bramaterra, canavese, costa di Sesia, erbaluce, lessona).





/ Tra i cibi più noti del Biellese, la toma di latte vaccino, realizzata ancora con metodi tradizionali e la polenta concia accompagnata da un buon vino rosso.

Sacro Monte di Varallo

Varallo rappresenta la fusione delle due filosofie che nei secoli hanno ispirato la realizzazione dei percorsi dei Sacri Monti: la riproduzione in scala dei luoghi legati alla vita e alla morte di Gesù in Terrasanta e, successivamente, lo spirito educativo, didascalico, più rigido, imposto dalla Controriforma e diffuso in tutta l'area lombardo-piemontese dal cardinale Carlo Borromeo. Questa sintesi è stata accompagnata dal lavoro di alcuni dei più importanti architetti, scultori, pittori che operavano in Piemonte e Lombardia tra la fine del Quattrocento e il Settecento. Il risultato è stupefacente: 45 cappelle in alcuni casi raccolte a formare un'area urbana, 800 statue, oltre quattromila figure affrescate. I personaggi raffigurati nelle statue lignee e di terracotta dipinta sono realistici: come modelli furono infatti scelti i valligiani. I capelli e le barbe sono veri.
Il monte, posto a 608 metri di altezza, ha come sfondo le Alpi fino al Monte Rosa ed è sostanzialmente baricentrico tra i Sacri Monti di Oropa, Orta, Ghiffa e Domodossola dei quali fu in buona parte il

LA PRIMA GRANDE NUOVA GERUSALEMME

Realizzato tra il 1490 e la fine del XIX secolo, per riprodurre i luoghi della Terrasanta, comprende 45 cappelle, palazzi, piazze e zone a giardino.





/ La XXXVI cappella, Salita al Calvario (fine Seicento): affreschi del “Morazzone” e statue del “Tabacchetti” e anche di Giovanni d’Enrico.



/ La preparazione delle miacce (farina bianca, latte e uova) cotte su appositi "ferri". A fianco, gli "scapin" scarpa tipica della Valsesia, realizzata a mano con ritagli di tessuto riciclato e corde di canapa.

modello e l'ispiratore. La costruzione della "Nuova Gerusalemme" era stata ideata intorno al 1486 dal francescano Bernardino Caimi, già custode del Santo Sepolcro. Il progetto consisteva nell'illustrare la vita e la passione di Cristo in una serie di cappelle che proponessero la storia ma anche l'ambiente, l'architettura, i luoghi. In questo primo periodo l'impronta è quella di Gaudenzio Ferrari, architetto, pittore, scultore. Nella seconda metà del Cinquecento i frati francescani incaricarono Galeazzo Alessi, uno dei più noti

IL TRENO A VAPORE, LA FUNICOLARE E IL MUSEO DEL POPOLO WALSER

La visita è un'occasione per utilizzare il treno a vapore della Valsesia (la linea è stata inaugurata nel 1886) e la ripida funicolare che da Varallo ascende al Sacro Monte. Occasione ideale per gite in montagna e per il trekking e gli sport fluviali lungo il Sesia. Da visitare Varallo Sesia (il centro storico, Santa Maria delle Grazie, la Collegiata di San Gaudenzio, la Casa-museo Scaglia), e Alagna, con il museo degli antichi Walser. L'artigianato locale propone, oltre alla produzione lignea, il pizzo chiamato "puncetto" e lo "scapin", una calzatura fatta con tessuto riciclato e corde di canapa. La gastronomia offre salumi (salamin d'la duja e mocetta), la toma, le "miacce", polenta concia, il bollito misto (uberlekke). Molti i dolci (gnocca di Rimella, canestrini, arsumà). Il vino della zona è il Gattinara.





architetti dell'epoca, di riprogettare il percorso, seguendo sostanzialmente la logica decorativa dei giardini aristocratici dell'epoca. Ma il progetto fu presto interrotto. Nel 1593 il vescovo di Novara, Carlo Bascapè, impose una nuova svolta sulla base delle indicazioni teologiche del Concilio di Trento. Nel 1614 si decise anche di costruire una nuova chiesa che sostituisse quella quattrocentesca, dedicata alla Madonna Assunta. Un'impresa senza fine: l'opera venne terminata solo nel 1896 come dimostra chiaramente il susseguirsi degli stili – dal barocco dell'interno, al rococò e al neoclassico delle sei cappelle, fino all'eclettismo della facciata – leggibili nel complesso.
Il risultato di questo lavoro continuo è però grandioso, in particolare per quanto riguarda il percorso devozionale che si apre con la cappella del Peccato originale e prosegue costeggiando un bosco di faggi, nel cosiddetto Vallone dell'Inferno, nei cui pressi sono ubicate le cappelle dedicate alla nascita e all'infanzia di Gesù, con la ricostruzione di Nazaret e di Betlemme (impressionante la Strage degli Innocenti della XI cappella, di fine Cinquecento). Il percorso della vita e della predicazione si chiude nella piazza dei Tribunali, sulla quale si affacciano i vari palazzi al cui interno grandi gruppi scultorei raccontano il drammatico iter giudiziario subito da Cristo davanti ad Anna, a Caifa, a Erode e a Pilato. Successivamente sono poste le cappelle che raffigurano il Calvario, la morte e la deposizione. Nell'itinerario sono inserite due cappelle estranee al tema, dedicate a san Francesco e a san Carlo Borromeo.
Il percorso si chiude nella Basilica dove, al di sopra dell'altare è collocato il grandioso gruppo in terracotta dell'Assunta, realizzato nella seconda metà dei Seicento. Nella cripta è conservata la statua lignea quattrocentesca della Madonna dormiente. Il percorso, proprio con l'intento di dare vita a una specie di area urbana, è arricchito da giardini, palazzi, porticati, piazze, scalinate, dalla fontana ottocentesca del Pescatorello (restaurata nel 2005) collocata nella piazza dedicata allo storico dell'arte e scrittore Giovanni Testori (che definì il complesso "gran teatro montano"), da mura – a imitare la cinta di Gerusalemme – e dalla grande Porta d'accesso posta a delimitare la città sacra.

/ A sinistra, la Piazza della Basilica, oggi dedicata a Giovanni Paolo II. Realizzata a più riprese, su di essa si affacciano le cappelle dell'Ultima Cena, dell'Ecce Homo, della Condanna , della Crocifissione e del Sepolcro.

/ La XVII cappella, dedicata alla trasfigurazione di Cristo sul Monte Tabor, fu iniziata nel 1572 e terminata solo nel secondo Seicento. Conserva statue attribuite a Pietro Francesco Petera e a Giovanni Soldo con affreschi dei fratelli Montaldo, "i Danedi".



Sacro Monte di Orta

Il luogo è incantato: il lago stretto e lungo si allarga e incontra l'isola di San Giulio, il cui perimetro appare come un piccolo quartiere immerso nell'acqua, e lambisce il promontorio sulla cui costa si affaccia Orta San Giulio. Qualunque situazione metereologica, dal sole alla nebbia, dona emozioni e crea diverse prospettive all'ambiente.
Il Sacro Monte si trova a circa 400 metri di altezza, su quel promontorio, in una riserva di 13 ettari. Dall'altra parte del lago s'affaccia il Santuario dellla Madonna del Sasso, venerato ancora oggi per varie apparizioni mariane nel Quattrocento. Il percorso del Sacro Monte è dedicato a San Francesco d'Assisi. La storia della sua costruzione è suddivisa in tre tappe, che vanno dal 1590 alla fine del Settecento.
Il progetto iniziale, su modello di quanto era già accaduto a Varallo, venne ideato dal frate e architetto Cleto, da Castelletto Ticino: prevedeva 36 cappelle, ma ne furono costruite solo 20. La loro struttura risente del gusto predominante nei vari periodi: nella prima fase (1590-1630) si riconosce il manierismo, nella seconda e terza fase (Seicento

SULL'INCANTO DEL LAGO LA VITA DI FRANCESCO

Realizzato tra il 1590 e la fine del Settecento in una splendida cornice naturale, il Sacro Monte presenta 20 cappelle e 375 statue di terracotta.





/ La canonizzazione di San Francesco. Statue di D. Bussola, affreschi di A. Busca (XVII secolo)



/ L’isola di San Giulio davanti al promontorio di Orta San Giulio sulla cui vetta si trova il Sacro Monte. In basso la XIV cappella, San Francesco davanti al sultano d’Egitto, con statue di Federico Ferrari. I lavori per la realizzazione del Sacro Monte iniziarono nel 1590 e si protrassero per oltre un secolo.

e Settecento) appare la magnificenza del barocco, poi dal vivace gusto rococò, fino al neoclassico della mai terminata ventunesima “cappella nuova”. Il terrazzo ad anello di questa costruzione offre una splendida vista. Una particolarità del percorso francescano, forse indotta dalla bellezza del panorama circostante, è che le costruzioni vennero pensate insieme con la sistemazione del verde che le circonda e le accompagna. Questo disegno non è mai stato mutato. Le cappelle si trovano lungo un itinerario a spirale e ospitano le scene della vita di Francesco. Le statue in terracotta sono 375: come modelli gli autori utilizzarono persone del luogo, per dare maggiore veridicità al racconto.



Secondo la filosofia dei Sacri Monti, statue e affreschi si fondono in un'unica scenografia che riesce così a conferire maggior peso e grandezza alla narrazione. Oltre ai pittori e agli scultori, piemontesi e lombardi, che lavorarono alla realizzazione del percorso artistico, è significativo l'apporto di artigiani della zona nella realizzazione di porte, grate e cancellate in ferro battuto e in legno. Come conclusione ideale dell'itinerario, nel XVII secolo vennero costruiti, sostituendo un edificio precedente del XI secolo, la chiesa dedicata ai Santi Nicolao e Francesco ancora oggi officiata dai frati. L'antico convento francescano, dopo le soppressioni napoleoniche dei beni ecclesiastici fu venduto all'asta e divenne proprietà privata. La chiesa custodisce dipinti del XVII e del XVIII secolo e una serie di tavole in legno intagliate. Sull'altare maggiore si trova una Pietà in legno, considerata miracolosa dalla tradizione: non è certo, ma potrebbe trattarsi di un'opera tedesca del Trecento.
Il percorso si snoda dalla prima cappella (nascita di Francesco), alla ventesima, magnifica nel suo splendore, che rappresenta la canonizzazione del Santo e fu la prima a essere costruita. L'undicesima cappella ripropone l'atmosfera della Porziuncola ad Assisi.
Se il luogo richiama i pellegrini per l'arte e per la spiritualità che suscita, una componente essenziale del suo fascino è dovuta all'ambiente. Alle pendici della collina si trovano boschi di castagno, faggio e tiglio, mentre verso la vetta la vegetazione prende l'aspetto di un giardino progettato per dare spazio e ombra alle cappelle: si trovano molti sempreverdi, pini, faggi, un viale di betullacee (i carpini), tigli, querce. Lungo altri viali si susseguono, ben curati, arbusti di bosso, di lauroceraso e di agrifoglio.

IL COLPO D'OCCHIO SUL LAGO E LA VISITA AL SUPERVULCANO

L'intero lago d'Orta merita una visita nel suo complesso, dal vertice a nord di Omegna, fino a sud ovest con le riserve, ricoperte da boschi di castagno, della Torre di Buccione (medioevale, è alta 23 metri) e quella del Monte Mesma (576 m), con una chiesa e un convento seicenteschi, e una Via Crucis di 14 cappelle: dalle due località di gode un bellissimo panorama. Da vedere Romagnano Sesia e Boca e, nei pressi di Prato Sesia il "supervulcano" fossile la cui caldera è riemersa con l'orogenesi alpina quasi 300 milioni di anni fa (inserito tra gli Unesco Global Geoparks). L'artigianato propone ombrelli, distillati e birre. La cucina ovviamente ancora formaggi (toma), salumi (salam d'la duja e fidighina) e miele. Come piatti, i tradizionali tapulone di Borgomanero (carne d'asino, sapori e vino) e la paniscia (risotto con fagioli, pomodori, sapori, salame, mortadella di fegato, lardo e vino). Le colline novaresi danno vari vini: fra gli altri ghemme e boca.

/ Uno scorcio del giardino e del percorso del Sacro Monte di Orta. In primo piano la IX cappella, Vestizione di Santa Chiara. Qui si trovano statue di Giovanni d'Enrico e Giacomo Ferro, con interventi successivi di Dionigi Bussola.



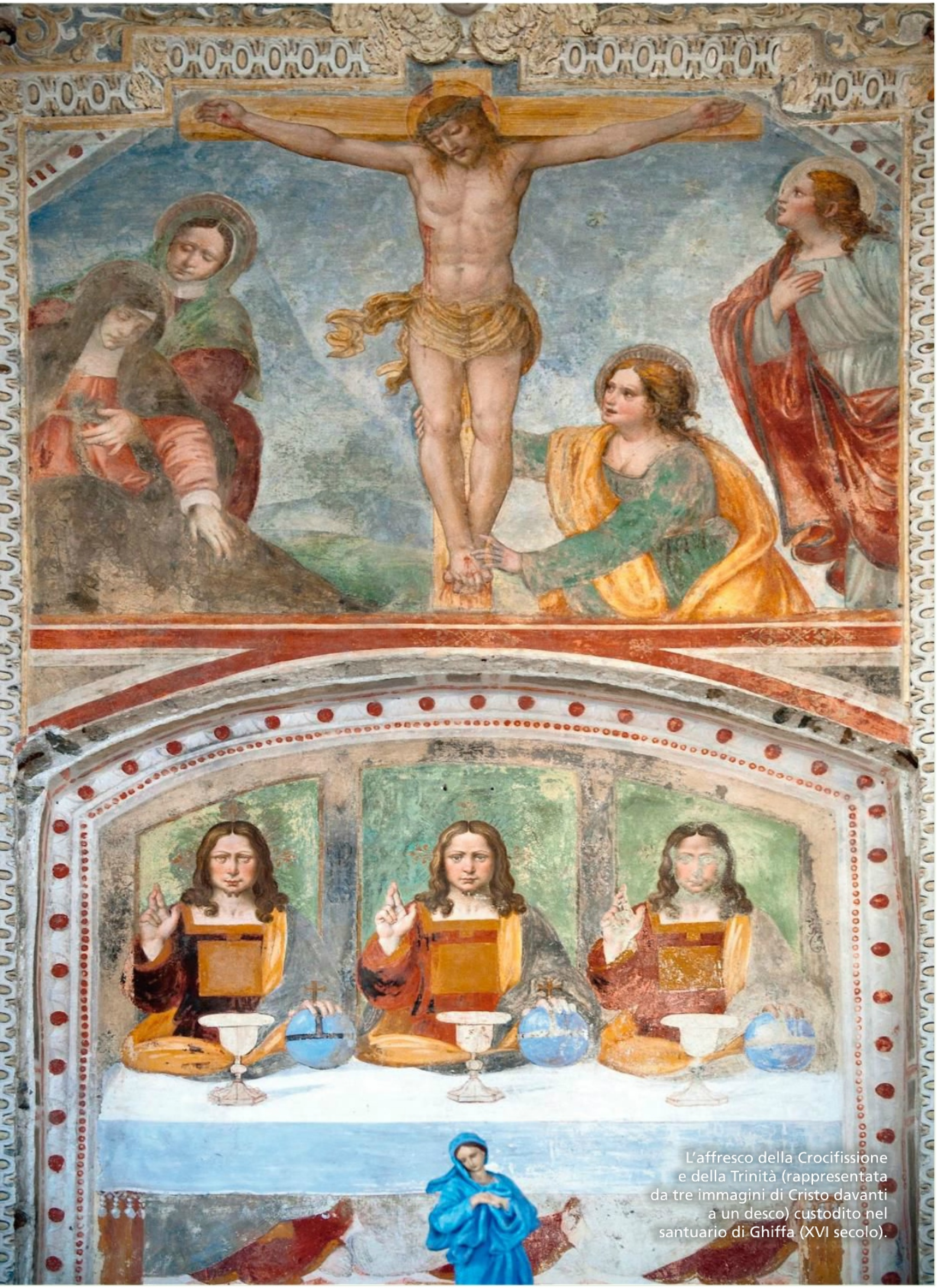
Sacro Monte di Ghiffa

Il Sacro Monte di Ghiffa, dedicato alla Trinità, sotto molti aspetti è il meno ricco, fra tutti gli altri simili esempi di devozione in Piemonte. Meno ricco perché presenta solo tre cappelle, meno ricco per il numero limitato di statue in terracotta; meno ricco anche per la qualità dell'arte che ospita. D'altra parte per buona parte del Novecento era stato sostanzialmente abbandonato e solo nell'ultimo scorcio del secolo si è finalmente deciso di recuperarlo e restaurarlo.
La sua vera ricchezza è data da una serie di elementi, non solo spirituali, che non sfuggono ai visitatori. Prima di tutto la collocazione, a 360 metri di altezza, alle falde del Monte Carciago (713 metri), davanti al lago Maggiore, in posizione più o meno baricentrica tra la sponda nord (dove si trovano Brissago e Locarno, in Svizzera) e la sponda sud che separa Piemonte e Lombardia. La posizione geografica lo pone accanto a Verbania (nata nel 1939 dalla fusione di Intra, Pallanza e Suna). Come contorno svettano il Parco della Val Grande con le Alpi e il Mottarone, un balcone naturale tra il lago Maggiore e

NEL SEGNO DELLA TRINITÀ

Realizzato all'inizio del Seicento, il percorso è composto da tre cappelle e una chiesa su di una terrazza con una spettacolare visuale sul Lago Maggiore.





L'affresco della Crocifissione e della Trinità (rappresentata da tre immagini di Cristo davanti a un desco) custodito nel santuario di Ghiffa (XVI secolo).





/ In alto, la cappella dedicata a San Giovanni Battista (1659) e il porticato della Via Crucis (1752): si trovano in prossimità del santuario della SS. Trinità, come quella dell'incoronazione della Vergine (qui sopra) costruita nel 1647.

il lago d'Orta, da dove si osservano, con la pianura Padana, il Monte Rosa e ben sette laghi. Questa cornice naturale si riverbera nel Sacro Monte, che richiama sia per motivi devozionali, sia perché immerso in una natura unica. Sentieri oggi ben curati consentono il trekking (anche in mountain bike e a cavallo), escursioni e un rapporto intenso con se stessi e il territorio.

I 200 ettari di riserva che ospita il Sacro Monte sono a bosco di castagno: una natura quasi incontaminata nella quale l'uomo, con il tempo, ha inserito anche le conifere. Attorno alle costruzioni del Sacro Monte, si alzano platani e tigli che fanno da cornice alle strutture religiose, realizzate tra il 1605 e la metà del Seicento. Su questo monte che la cultura popolare definiva

DA VERBANIA A STRESA LA NOBILE BELLEZZA DEL LAGO MAGGIORE

Il lago Maggiore offre moltissime possibilità di escursioni (anche in battello o in treno, con la ferrovia Centovalli) e di divertimento.
Fra i centri più vicini al Sacro Monte si segnalano Verbania, Arona con le sue chiese e la Rocca Borromea, Stresa, Baveno e le Isole Borromee (Madre, Bella e dei Pescatori). Poco distante, verso nord, si trovano, su piccoli isolotti i Castelli di Cannero. Escursioni nel verde, tra l'altro, sono possibili sul Mottarone (1491 metri), raggiungibile in funivia da Stresa.
Tipici della zona del Verbano sono i fiori (azalee, rododendri, camelie), la produzione tessile e il granito rosa del Monte Camoscio (890 metri). La cucina offre, naturalmente, il pesce di lago cotto in varie maniere, e piatti a base di riso. E poi polenta (anche concia, o con costine e salamini) e funghi. Dolci: margheritine di Stresa, imperialine e reginette di Omegna, fugascina di Mergozzo, intresine di Intra e amaretti di Pallanza.
I vini sono colline novaresi, boca, fara, Sizzano e Ghemme.



"miracoloso", si trovava un antico oratorio romanico, che viene collocato nel XII secolo. Sulla scorta della Controriforma e della nascita degli altri Sacri Monti, anche in quest'area venne progettato un percorso devozionale. Il risultato sono una chiesa, tre cappelle e un porticato realizzato più tardi, nel Settecento. C'è chi sostiene che le cappelle dovessero essere almeno una decina, ma altri interpretano quel numero, limitato a tre, proprio come la riaffermazione della Trinità. All'interno della zona boscosa, oggi si scoprono la presenza, accanto all'edificio religioso principale, delle cappelle dell'Incoronazione di Maria, di San Giovanni Battista e di Abramo, di un porticato a quattordici campate che presenta le stazioni della Via Crucis realizzate nel 1930 in sostituzione di affreschi ottocenteschi. Nell'area sono presenti altre piccole cappelle utilizzate come oratori. Il Santuario è stato edificato inglobando la precedente chiesa romanica, come mostra l'interessante affresco della SS. Trinità che apparteneva al vecchio edificio: dipinta sotto una crocifissione, la Trinità è raffigurata "una e trina", cioè presenta tre immagini identiche di Cristo benedicente seduto a un desco. Durante un recente restauro sotto le tre figure, è stato trovato un quarto volto, con la corona di spine. Il campanile venne aggiunto alla metà del Seicento.
Nelle cappelle sono presenti poche statue, realizzate probabilmente da artigiani locali. La cappella più antica è quella dell'Incoronazione (1647) che nelle otto nicchie ospita altrettante figure di profeti. In quella di San Giovanni (1659) si trovano le statue del Battista che battezza Gesù. La terza cappella (realizzata nel primo ventennio del Settecento) è dedicata ad Abramo che incontra tre angeli.

/ Secondo alcuni storici, a Ghiffa inizialmente avrebbero dovuto essere realizzate dieci cappelle, anche se la presenza di tre sole costruzioni forse potrebbe riferirsi alla Trinità.

/ Il panorama del lago Maggiore visto dal Sacro Monte di Ghiffa: la vista del Verbano è incantevole dalla cappella dell'Incoronazione, in posizione sopraelevata.

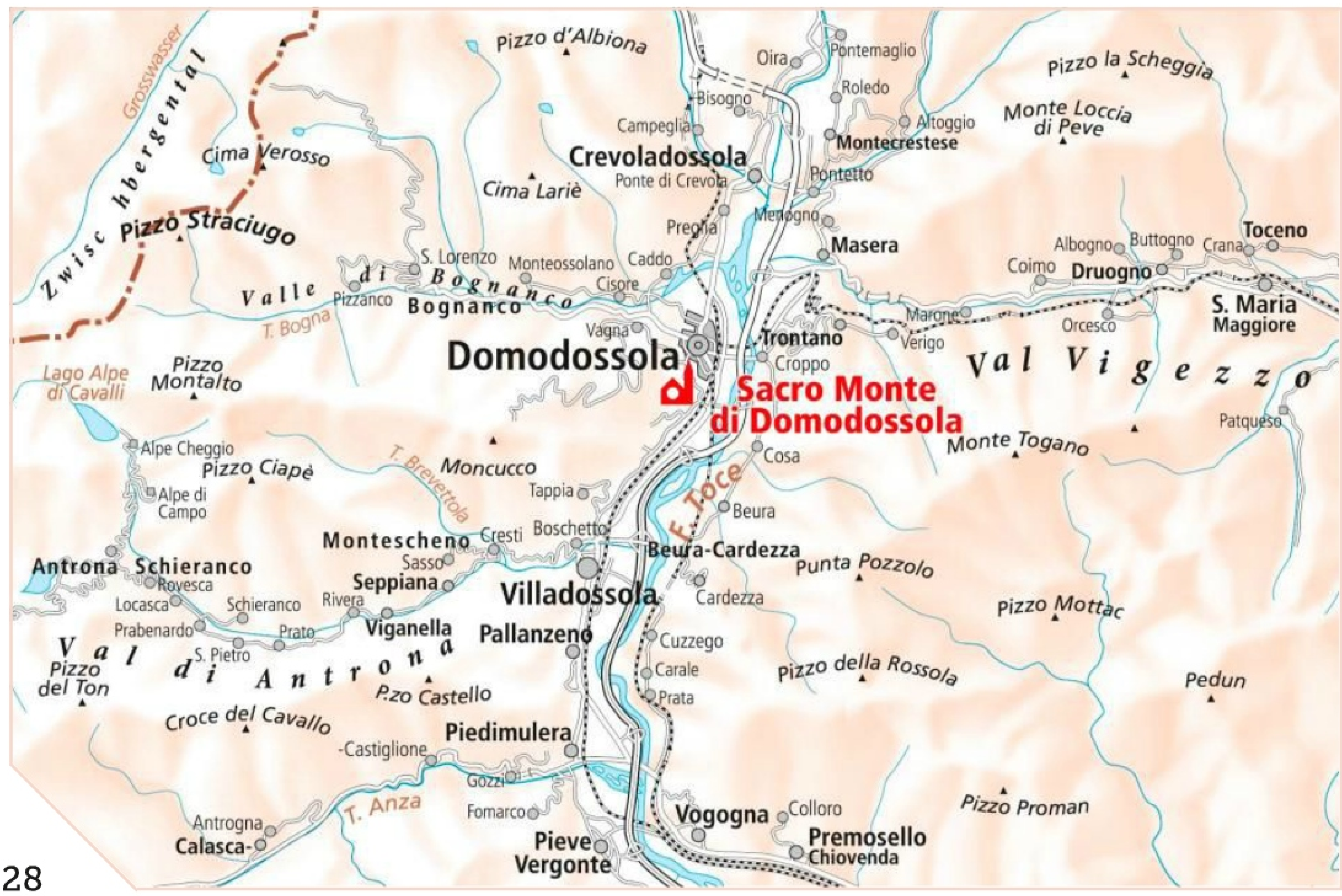


Sacro Monte di Domodossola

I resti di un castello, distrutto dagli svizzeri nel 1416, sono leggibili sul colle di Mattarella, a sud del centro abitato di Domodossola. In questa zona sorgevano anche una chiesetta e la cappella della Madonna delle Grazie. Per oltre due secoli la zona venne abbandonata, finché due frati cappuccini proposero di realizzare qui un Sacro Monte, sulla scorta di quanto era accaduto a Varallo. Il risultato è un percorso di quindici cappelle che si apriva col grande "arco di Pilato", demolito nel 1857. Dodici delle cappelle sono dedicate alla Via Crucis, le altre tre hanno come tema la Deposizione, il Sepolcro e la Resurrezione. Al termine di questa Via Regia immersa nel verde, si trova il santuario di Santa Croce, a base ottagonale, costruito dal 1657. Il progetto di base era unitario: le statue vennero assegnate a uno scultore milanese che aveva già lavorato in circostanze simili, Dionigi Bussola e al suo allievo Giovanni Battista De Magistris detto "il Volpino". Per gli affreschi venne chiamato Giovanni Sampietro. Un'unitarietà che si

UNA TERRAZZA CON VISTA SULLE ALPI

Realizzato in tre fasi, dal 1656, sulle rovine di un antico castello, la struttura è inserita un ambiente naturale di grande bellezza.





/ Statue di Dionisio Bossola (1681) nella cappella Visione dalla Croce, all’interno del Santuario del SS. Crocifisso.



/ La IV cappella, Gesù incontra sua Madre, costruita nel 1661. Le 14 statue e i due cavalli in terracotta sono di Dionigi Bussola e Giovanni Battista De Magistris "Volpino". Gli affreschi di Giovanni Sampietro risalgono agli inizi del Settecento. Esternamente l'edificio è ottagonale, ma internamente ha forma ellittica.

/ Un tratto del percorso del Sacro Monte di Domodossola che si snoda fra le cappelle sul colle Mattarella.

è parzialmente persa col tempo, sia per la distruzione della prima cappella (agli inizi dell'Ottocento era stata trasformata in casamatta, e saltò in aria), sia perché il percorso del Sacro Monte ha rappresentato un cantiere continuo. Le prime opere vanno dall'ultimo scorcio del XVII secolo all'inizio del XVIII. Dopo il 1764 vennero realizzate altre quattro cappelle. Il terzo periodo riguarda l'attività svolta da quando l'area venne acquistata (1855) da Antonio Rosmini, che qui fondò la casa dei padri rosminiani: una cappella (la V) è ottocentesca, altre sono del XX secolo (la ricostruzione della I e la III). In queste e altre costruzioni religiose sono presenti statue in legno del Novecento realizzate da scultori locali o della Val Gardena. La cappella considerata più bella è la IX (Gesù cade la terza volta): un ottagono coperto da una cupola e circondato da un portico. Ospita le terracotte di 22 statue e di due cavalli realizzate nei primi anni del Settecento da Giuseppe Rusnati e dipinte da Tarquinio Grassi. Dello stesso scultore sono le 29 statue – il gruppo più numeroso – che popolano la X cappella. All'interno del santuario si trovano altre due cappelle della Via Crucis (XII e





XIII) tutte seicentesche e opera del Bussola. Così come del Bussola sono le statue di otto profeti e il Cristo risorto collocate nella chiesa, mentre i quadri e le decorazioni sono dell'inizio Novecento. La XIV cappella (il Sepolcro) è a forma di grotta, sotto il livello del santuario.
Il Sacro Monte, oltre al convento dei padri rosminiani, ospita altre costruzioni: vanno segnalate la seicentesca riproduzione in scala del santuario di Loreto e la casa che appartenne al barone Gaspare Stockalper della Torre di Briga, ricchissimo imprenditore, che qui visse alcuni anni in esilio, alla fine del Seicento.
Come altri luoghi simili, il Sacro Monte di Domodossola è inserito in un ambiente splendido, una specie di grande terrazza nel verde, circondata dalle alte montagne ossolane. Il colle fino a un secolo fa era parzialmente coltivato a vite (la pergola, qui chiamata "toppia") e a frutteto. Oggi il bosco ha recuperato molto spazio e, attraversato da sentieri, offre la possibilità di compiere escursioni in quello che sta diventando un orto botanico legato alla tradizione locale.

NELLE SETTE VALLI DELL'OSSOLA IL RICHIAMO DELLA NATURA

Posta al confine con la Svizzera, l'Ossola è di grande bellezza: montagne, sette vallate, laghi, cascate (il Toce in Val Formazza fa un salto di 143 metri), parchi naturali (Val Grande, Valle d'Antrona, Alpe Veglia-Devero). La natura, insomma, qui rappresenta il richiamo più forte.
Ma è tale anche la storia, a Domodossola, Vogogna, Macugnaga o nei centri dove si perpetua ancora la cultura montana. Ed è storia il Sempione: prima valico, poi strada napoleonica (1805), quindi traforo (1906).
Tra le produzioni tipiche, a parte l'acqua minerale di molte valli, si citano il marmo di Ornavasso e le bianche ceramiche con decorazioni floreali blu e bordeaux.
La gastronomia offre il pane nero (misto di segale e altre farine), gnocchetti all'ossolana (di patate, farina di castagne e zucca), vari salumi e il lardo aromatizzato, alcuni tipi di formaggio (toma e caprini), la torta di pane e latte con aggiunta di cacao, uvetta, pinoli e rosmarino. Presenti alcuni vini "di nicchia": pruinent, tarlap, cà d'Maté.

/ Nelle foto sotto, da sinistra in senso orario: la cella del beato Antonio Rosmini (1797-1855) nel convento dei padri rosminiani; un particolare del gruppo scultoreo nella X cappella, Cristo Spogliato delle vesti, opera di Giuseppe Rusnati; l'esterno della XV cappella realizzata nel 1690; il laghetto nei giardini del convento dei padri rosminiani, che riproduce in scala il lago Maggiore.









IL GRANDE "TEATRO MONTANO"

Stefano Zuffi, uno dei più appassionati studiosi dei Sacri Monti italiani, racconta...

Storico dell'arte (soprattutto rinascimentale e barocca) Stefano Zuffi (nella foto sopra) è autore di innumerevoli pubblicazioni (un milione e mezzo di copie vendute nel mondo), consulente di Electa e collaboratore assiduo di Meridiani. E, soprattutto, è un esperto in tema di Sacri Monti.

Riassumiamo, come nascono i sacri Monti?

Bisogna anzitutto ripetere che alla fine del XV secolo avventurarsi in un pellegrinaggio verso Gerusalemme era diventato davvero troppo rischioso. Così un tenace francescano, Bernardino Caimi, già custode della Terrasanta, dopo aver compiuto passeggiate esplorative lungo la fascia pedemontana dal Biellese al Verbano, individua nel pianoro boscoso in cima alla rupe che sovrasta Varallo Sesia il luogo ideale per "ricreare" i luoghi della vita di Cristo. Ottenuto il consenso del duca di Milano, Ludovico il Moro e l'appoggio della gente della Valsesia, nel 1493 prende avvio una grande vicenda architettonica, artistica e devozionale.

Dunque Varallo è il primo fra i Sacri Monti...

Effettivamente Varallo è il prototipo per la fioritura dei Sacri Monti nell'area dai grandi laghi piemontesi e lombardi: una forma espressiva del tutto caratteristica e di lungo successo, che prende origine nel Rinascimento, si consolida durante la Controriforma e nell'età barocca si sviluppa ulteriormente nel numero, nella ricchezza, nella varietà.

Tuttavia per un certo periodo di tempo furono dimenticati.

Certo. Ma, in seguito, il loro restauro ha restituito al Piemonte e in parte anche alla Lombardia e al Canton Ticino una formidabile identità storica, una stupefacente ricchezza culturale ma anche un peculiare aspetto paesaggistico, con le cappelle che dialogano con fitti boschi e contesti ambientali di forte suggestione. E non a caso sette Sacri Monti piemontesi, insieme con quelli lombardi di Varese e di Ossuccio, ora sono posti sotto la tutela dell'Unesco.

Torniamo al più antico, Varallo...

È formato da una basilica e da quarantacinque cappelle, in parte sparse nel bosco e in parte raggruppate secondo un impianto quasi urbanistico, tutte affrescate e popolate da oltre ottocento statue. Alla base del progetto era la volontà di riprodurre i luoghi emblematici della Terra Santa, ma all'inizio del Cinquecento Gaudenzio Ferrari imprime una svolta decisiva, con la coinvolgente rappresentazione delle scene della vita e della Passione di Cristo, con un immediato realismo ottenuto grazie a una drammatica compenetrazione tra affreschi parietali e sculture a grandezza naturale. Nasce quello che Giovanni Testori avrebbe definito "il gran teatro montano": gli spettatori sono parte integrante della azione che si sta svolgendo, partecipano attivamente affacciandosi di volta in volta alle cappelle.

E gli altri?

L'intensa devozione di san Carlo Borromeo nei confronti del complesso di Varallo stimola effettivamente la nascita di altri Sacri Monti lungo la linea di confine alpino con la Riforma protestante. I Sacri Monti dedicati alla Madonna, ai Misteri del Rosario, alla Passione di Cristo, assumono un valore simbolico di bastione del cattolicesimo. Uno dopo l'altro nascono, in Piemonte, i complessi di Crea, Oropa, Domodossola, Ghiffa e infine Belmonte. Il cantiere di Varallo continua intanto a crescere: i primi anni del Seicento vedranno protagonisti l'insuperabile scultore in terracotta Giovanni d'Enrico e il suo fratello pittore Tanzio da Varallo, autore degli affreschi delle drammatiche, efficacissime cappelle della Passione.

Il tema principale è dunque quello della Passione...

Non solo. Un magnifico complesso sorge a Orta, sulla riva occidentale del lago: il convento francescano è affiancato da venti bellissime cappelle affrescate, disseminate fra gli alberi solenni di un bosco secolare. Sono i gruppi statuari di grandezza naturale in terracotta, che illustrano la vita di san Francesco d'Assisi. I lavori cominciano dal 1590 e dureranno due secoli, fino alla fine del Settecento, coinvolgendo nel tempo decine di pittori e di scultori (Nuvolone, Legnanino, Tabacchetti, Dionigi Bussola...): primeggiano però i fantasiosi affreschi di Pier Francesco Mazzucchelli detto il Morazzone, uno dei massimi protagonisti del Seicento lombardo, attivo anche nei Sacri Monti di Varese e a Varallo.

INDIRIZZI

Ente di gestione dei Sacri Monti (sede legale)
Centro di Documentazione dei Sacri Monti, Calvari
e Complessi devozionali europei
Cascina Valperone, 1 – 15020 Ponzano Monferrato (AL)
Tel. +39.0141 927120 – Fax +39.0141 927800

E-mail: info@sacri-monti.com
www.sacri-monti.com
www.sacri-monti.net

Riserva speciale Sacro Monte di Belmonte
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Via Ivrea, 100 – ex Manifattura – 10082 Cuorgnè (TO)
Tel. +39. 0124 510605 – Fax +39. 0124.514114
E-mail: info.belmonte@sacri-monti.com
www.sacromonte-belmonte.com

Santuario Francescano di Belmonte
Località Trucchi 22 – 10087 Valperga (TO)
Tel. e Fax +39 0124. 617204
E-mail: santuariodibelmonte@gmail.com

Riserva Speciale del Sacro Monte di Crea
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Cascina Valperone, 1 - 15020 Ponzano Monferrato (AL)
Tel. +39. 0141 927120 – Fax +39. 0141 927800
E-mail: info.crea@sacri-monti.com
www.parcocrea.it

Santuario Diocesano Madonna di Crea
P.zza Santuario - 15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel. +39.0142 940109 – Fax +39. 0142 940772
E-mail: creasant@libero.it
www.santuari.it

Riserva Speciale del Sacro Monte Calvario di Domodossola
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Borgata S.M. Calvario, n.5 – 28845 Domodossola (VB)
Tel. +39.0324 241976 – Fax +39.0324 247749
E-mail: info.domodossola@sacri-monti.com
www.sacromonte-domodossola.com

Padri Rosminiani e Centro di Spiritualità Rosminiana
Borgata Sacro Monte Calvario, 8 –- 28845 Domodossola (VB)
Tel. +39.0324 242010 - Fax +39.0324 44460
E-mail: rettorecalvario@Hotmail.com
www.sacromontecalvario.it

Riserva Speciale del Sacro Monte della SS. Trinità di Ghiffa
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Via SS. Trinità, n. 48 – 28823 Ghiffa (VB)
Tel. +39.0323 59870 – Fax: +39.0323 590800
E-mail: info.ghiffa@sacri-monti.com
www.sacromonte-ghiffa.com

Parrocchia di San Maurizio
Corso Risorgimento, 156 – 28823 Ghiffa (VB)
Tel. +39 0323 59189
E-mail: info@parrocchiaghiffa.org
www.parrocchiaghiffa.org

Riserva Speciale del Sacro Monte di Oropa
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Presso Santuario di Oropa
Via Santuario di Oropa 480 – 13900 Oropa (BI)
Tel. +39.015 25551200 fax +39 015 25551219
E-mail: info@santuariodioropa.it
www.sacromonte-oropa.com
www.santuariodioropa.it

Riserve Speciali del Sacro Monte di Orta
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Via Sacro Monte – 28016 Orta San Giulio (NO)
Tel. +39.0322 911960 – Fax +39.0322 905654
E-mail: info.orta@sacri-monti.com
www.sacromonte-orta.com

Santuario Sacro Monte - Convento Padri Francescani
Via Sacro Monte, 3 - 28016 Orta San Giulio (NO)
Tel. e Fax +39.0322 90149
Monte Mesma - Convento Padri Francescani
Reg.ne Monte Mesma, 17 – 28010 AMENO (NO)
Tel. +39. 0322 998108 - Fax +39. 0322 998121
E-mail: convento@fratimesma.org
www.fratimesma.org

Riserva Speciale del Sacro Monte di Varallo
(Ente di gestione dei Sacri Monti)
Località Sacro Monte, Piazza Giovanni Paolo II –
13019 Varallo (VC)
Tel. +39.0163 53938 – Fax +39.0163 54047
E-mail: info.varallo@sacri-monti.com
www.sacromonte-varallo.com

Santuario - Padri Oblati (Basilica Maria Assunta)
Località Sacro Monte – 13019 Varallo (VC)
Tel. +39.0163 51131 – Fax +39.0163 54454
E-mail: rettore@sacromontedivarallo.it
www.sacromontedivarallo.it

Allegato a Meridiani n. 233 - Ottobre 2016
Registrazione del Tribunale di Milano n. 347 del 13 maggio 1988

Stampa: Nuovo Istituto d'Arti Grafiche – Bergamo - Italia

Editoriale Domus S.p.A.
Via Gianni Mazzocchi, 1/3 – 20089 Rozzano (MI)

PIEMONTEXPERIENCE.it















Torino e Piemonte, esperienza da vivere

TORINO PIEMONTE
ogni viaggio è un evento
www.inpiemonteintorino.it

REGIONE PIEMONTE